

«Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы  
Степногорск қаласының жоғары колледжі» МКҚК  
ГКҚП «Высший колледж города Степногорск  
при управлении образования Акмолинской области»

БЕКТЕМІН  
Колледж басшысы  
УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель колледжа  
Е. Крайнева  
31 08 2022 г.

**Рабочая учебная программа  
по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов»  
на 2022- 2023 учебный год**

**Наименование модуля или дисциплины:** Товароведение пищевых продуктов

**Специальность (код и наименование):** 10130300 «Организация питания»

**Квалификация (код и наименование):** 3 W10130302 Повар

**Группа:** 20П-21

**Форма обучения:** очная на базе основного среднего образования

**Общее количество:** часов 48, кредитов 0

**Разработчик (-и):** \_\_\_\_\_ Аманжолова Н.Р. (подпись) Ф.И.О. (при наличии)

## Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля: Настоящая рабочая учебная программа разработана на основе государственного общеобязательного стандарта образования соответствующих уровней образования (постановление правительства РК №1080 от 23.08.2012 года) и является нормативным документом, определяющим содержание обучения по специальности Организация питания 10130300, квалификации «Повар» При составлении рабочей программы руководствуются государственным общеобязательным стандартом по данной специальности, типовой рабочей программой. С начала 2014-2015 учебного года студенты обучаются по типовым образовательным программам по специальностям, утвержденным приказом МОН РК №268 от 10 июля 2013 года.

Рабочая учебная программа предназначена для реализации требований к уровню подготовки и обязательному содержанию дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» приобретению практических навыков работы. Обучение по дисциплине предполагает подготовку конкурентно способных кадров. Рабочая учебная программа реализуется по уровням квалификации 3 W10130302 Повар.

Для реализации рабочей учебной программы по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов» используются следующие формы организации обучения: лекции, семинары, контрольные работы, лабораторно- практические работы.

Содержание рабочей учебной программы соответствует ГОСО, объем часов составляет 48 часов

Формируемые компетенции:

Таблица 1 **Базовые компетенции**

<b>Код компетенции</b>	<b>Базовые компетенции (БК)</b>
БК1	Использовать лингвистические навыки по государственному, русскому и иностранному языкам, необходимые для обмена информацией межличностной и профессиональной направленности;
БК2	Иметь позитивные навыки общения в поликультурном, полиэтничном и много конфессиональном обществе;
БК3	Соблюдать требования законодательства Республики Казахстан и утвержденных отраслевых нормативных документов;
БК4	Управлять собственным личностным и профессиональным развитием, адаптироваться к изменениям в условиях рыночной экономики;
БК5	Организовывать собственную деятельность, оценивать результаты своей работы;
БК6	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
БК7	Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;
БК8	Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;
БК9	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством;

Таблица 2. **Профессиональные компетенции**

Уровень ТиПО	Квалификация	Профессиональные компетенции (ПК)
1. Установленный уровень	1.1 Повар	ПК 1.1.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 1.1.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 1.1.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 1.1.4. Выполнять операции механической кулинарной обработки сырья. ПК 1.1.5. Составлять технологические карты на основании рецептур приготовления кулинарных изделий и блюд.
	1.2 Кондитер	ПК 1.2.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 1.2.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 1.2.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 1.2.4. Выполнять операции механической обработки сырья (просеивание, процеживание, дробление и проч.). ПК 1.2.5. Развешивать продукты в соответствии с рецептурой. ПК 1.2.6. Выполнять операции по приготовлению различных видов теста.
	2.1. Повар	ПК 2.1.1. Работать с профессиональным оборудованием. ПК 2.1.2. Определять потребительские свойства продуктов. ПК 2.1.3. Работать с технологической документацией. ПК 2.1.4. Выполнять различные способы термической кулинарной обработки продуктов. ПК 2.1.5. Оформлять готовые блюда в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе. ПК 2.1.6. Строго соблюдать последовательность выполнения операций при приготовлении кулинарных изделий и блюд. ПК 2.1.7. Выполнять порционирование и раздачу блюд массового спроса на линии самообслуживания. ПК 2.1.8. Соблюдать сроки реализации кулинарной продукции
	2.2. Кондитер	ПК 2.2.1. Работать с профессиональным оборудованием. ПК 2.2.2. Определять потребительские свойства продуктов. ПК 2.2.3. Работать с технологической документацией. ПК 2.2.4. Выполнять операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов. ПК 2.2.5. Выполнять операции по формованию изделий из различных видов теста. ПК 2.2.6. Соблюдать временной и температурный режим выпечки мучных изделий и полуфабрикатов из теста.
2. Повышенный уровень		

		ПК 2.2.7. Выполнять операции по украшению кондитерских изделий. ПК 2.2.8. Строго соблюдать условия и сроки хранения кондитерских и булочных изделий.
	2.3. Калькулятор	ПК 2.3.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 2.3.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 2.3.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 2.3.4. Пользоваться информационно-коммуникативными технологиями и оргтехникой. ПК 2.3.5. Работать с технологической и бухгалтерской документацией. ПК 2.3.6. Производить хозяйственные вычисления. ПК 2.3.7. Составить калькуляцию на продукцию. ПК 2.3.8. Определить цену на отпускаемую продукцию. ПК 2.3.9. Определить по мере изменения рецептур, закупочных цен и торговых наценок уточнение цен на готовую продукцию и внести соответствующие уточнения в калькуляционные карточки. ПК 2.3.10. Вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме. ПК 2.3.11. Принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей.

Пререквизиты: труд школьный курс

Постреквизиты: ТПП

Необходимые средства обучения, оборудование: оборудование: интерактивная доска, плакаты, образцы

**Контактная информация преподавателя (ей):**

Ф.И.О. (при наличии): Аманжолова Нургуль Рахимсеидовна

Тел.: 87009797764

Е-mail: [nurgul.amanzholova.2016@mail.ru](mailto:nurgul.amanzholova.2016@mail.ru)

### Распределение часов по семестрам

Дисциплина	Всего часов в модуле	В том числе								
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
<b>Товароведение пищевых продуктов</b>	84		36	20	28					
<b>Всего:</b>	84		36	20	28					
<b>Итого на обучение по дисциплине</b>	84		36	20	28					

### Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы / результаты обучения	Критерии оценки и / или темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные			
1	<b>Раздел 1. (6ч)</b> (Прил 1) <b>Мясо и мясные продукты</b>  <b>Результат обучения:</b> - знает химический состав мяса - применяет способы обвалки мяса - анализирует требования к качеству мяса	<b>Тема 1.1</b> Химический состав. Виды мяса Классификация мясо по упитанности (Прил 2)	2-2	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Урок освоения нового материала
2		<b>Тема 1.2</b> Мясо птицы (Прил 2)	2-4	2	0	0	Изучение нового материала Вопросы по теме урока	Конспект	Урок освоения нового материала
3		<b>Тема 1.3.</b> Мясные субпродукты (Прил 2)	2-6	2	0	0	Изучение нового материала Вопросы по теме урока	Конспект	Комбинированный урок с освоения нового материала
4	<b>Раздел 2. (2ч)</b> (Прил 1) <b>Яйца и яичные продукты</b>  <b>Результат обучения:</b> - знает пищевую ценность яиц - применяет переработку яиц - анализирует яичные продукты	<b>Тема 2.1.</b> Ассортимент яиц, дефекты. (Прил 2)	2-8	2	0	0	Изучение нового материала Вопросы по теме урока	Конспект	Урок освоения нового материала
5	<b>Раздел 3. (8ч)</b> (Прил 1) <b>Пищевые жиры</b>  <b>Результат обучения:</b> - знает ассортимент кулинарных жиров - применяет значение жиров для питания	<b>Тема 3.1</b> Значение жиров в питании, химический состав, пищевая ценность. (Прил 2)	2-10	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект Презентация	Урок освоения нового материала
6		<b>Тема 3.2</b> Топленные животные жиры (Прил 2)	2-12	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Комбинированный урок с освоения нового

	- анализирует жиры по их составу								материала
7		<b>Тема 3.4</b> Кулинарные жиры. Маргарин (Прил 2)	2-14	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект Презентация	Комбинированный урок освоения нового материала
8		<b>Тема 3.5</b> Практическая работа. (Прил 2)	2-16	0	2	0	Изучение нового материала	Практическая работа	Урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков
9	<b>Раздел 4. (8 ч)</b> (Прил 1) <b>Зерно и продукты его переработки</b>  <b>Результат обучения:</b> - знает сорта круп - анализировать химический состав зерна - применяет требования к качеству и хранения хлебобулочных изделий	<b>Тема 4.2</b> Строение зерна, химический состав крупы. (Прил 2)	2-18	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Урок освоения нового материала
10		<b>Тема 4.3</b> Мука, производство, ассортимент. (Прил 2)	2-20	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Комбинированный урок с освоения нового материала
11		<b>Тема 4.4</b> Макаaronные изделия. Практическая работа. (Прил 2)	2-22	1	1	0	Изучение нового материала	Конспект Практическая работа	Урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков
12		<b>Тема 4.5</b> Хлеб и хлебобулочные изделия. Практическая работа. (Прил 2)	2-24	1	1	0	Изучение нового материала	Конспект	Урок освоения нового материала

13	<b>Раздел 5: Крахмал, мед, сахар, кондитерские изделия</b>  <b>Результаты обучения:</b> - знает химический состав крахмала, меда, сахара - анализирует производство кондитерских изделий - применяет по принципу назначения	<b>Тема 5.1</b> Крахмал производство, ассортимент. Мед, сахар, шоколад, шоколадные изделия (Прил 2)	2-26	2	0	0	Изучение нового материала	Презентация	Урок освоения нового материала
14		<b>Тема 5.2</b> Фруктово-ягодные, кондитерские изделия. Мучные кондитерские изделия (Прил 2)	2-28	2	0	0	Изучение нового материала	Презентация	Урок - игра
15		<b>Тема 5.3</b> Карамель, конфеты (Прил 2)	2-30	2	0	0	Изучение нового материала	Презентация	Урок - игра
16		<b>Тема 5.3</b> Практическая работа (Прил 2)	2-32	0	2	0	Закрепление материала практическими заданиями	Конспект Практическая работа	Урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков
17	<b>Раздел 6: (10 ч) (Прил 1)</b> <b>Вкусовые продукты</b>  <b>Результаты обучения:</b> - знает требования к качеству вкусовых продуктов - анализирует состав вкусовых товаров - применяет органолептические показатели качества	<b>Тема 6.1</b> Чай. Производство, ассортимент. (Прил 2)	2-34	2	0	0	Изучение нового материала	Презентация	Урок освоения нового материала
18		<b>Тема 6.2</b> Кофе, кофейные напитки (Прил 2)	2-36	2	0	0	Изучение нового материала	Презентация	Урок - игра
19		<b>Тема 6.3</b> Пряности, приправы, соль поваренная, упаковка, хранения. (Прил 2)	2-38	2	0	0	Изучение нового материала	Презентация	Урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков
20		<b>Тема 6.4</b> Пищевые кислоты, ароматические вещества	2-40	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Комбинированный урок с освоения



		(Прил 2)							нового материала
21		<b>Тема 6.5</b> Алкогольные напитки. Безалкогольные напитки (Прил 2)	2-42	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект Презентация	Урок освоения нового материала
22	<b>Раздел 7: (4 ч) (Прил 1)</b> <b>Дрожжи, разрыхлители, красители, железо образующие веществ</b>  <b>Результат обучения:</b> - знает виды дрожжей	<b>Тема 7.1</b> Пекарские дрожжи, химические разрыхлители. Желеобразующие вещества. Пищевые красители (Прил 2)	2-44	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект Презентация	Урок - игра
24	- анализирует химический состав - применяет органолептические показатели к качества	Зачет. (Прил 2)	2-48	0	2	0	Зачет		Урок закрепления изучаемого материала
	<b>Курсовой проект/работа (если запланировано)</b>			-	-				-
	<b>Итого часов</b>		48	40	8	0			

## Приложение

### Результат обучения «Товароведение пищевых продуктов» (Приложение 1)

- характеристику пищевой ценности мяса, химический состав пищевая ценность мяса, ассортимент и классификацию мяса по различным признакам, ассортимент мяса и мясных товаров, показатели качества мяса и мясных товаров, дефекты мяса;
  - ассортимент яиц, сроки хранения, обработку, дефекты, переработку, требования к качеству яиц;
  - значение жиров в питание, химический состав, ассортимент кулинарных жиров, ассортимент растительных масел, требования к качеству, хранения масел;
  - химический состав зерна, характеризовать переработку муки;
  - химический состав круп, требования к качеству круп, сорта круп, ассортимент хлебобулочных изделий требования к качеству и хранения хлебобулочных изделий;
  - химический состав крахмала, меда, сахара, ассортимент шоколадных изделий, требования к качеству, особенности переработки фрукт и ягод для кондитерских изделий;
  - производство чая, сорта чая и кофе, технологическую последовательность обработки чая и кофе, требования к качеству обработку пряностей, ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков;
  - виды дрожжей, разрыхлений, виды желеобразующих веществ и их применение, виды красителей, требования к качеству.

### Критерии оценки: (Приложение 2)

- знает химический состав продуктов;
- знает ассортимент;
- выполняет нормы требования хранения продуктов;
- анализирует производство продуктов;
- анализирует состав вкусовых товаров;
- применять органолептические показатели качества;
- характеризует сырье по принципу назначения;
- проводит экспертизу качества продуктов.