

Автономная некоммерческая организация профессионального образования
Учебно-методический центр «ТРИАДА»

(АНО ПО УМЦ «ТРИАДА»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Т.А. Чупрова

«___» _____ 2018 г.

Рабочая программа

По дисциплине: «Основы товароведения пищевых продуктов»
для профессионального обучения по профессии «Кондитер»

Иркутск - 2018

Цель обучения: подготовка кондитеров 3 уровня квалификации (кондитеров 2, 3 разряда). В процессе обучения необходимо прочно усвоить все требования и правила безопасности труда, технологии производства продукции общественного питания, организации рабочего места

ПК 2.1 Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

ПК 2.2 Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

ПК 2.3 Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

ПК 2.4 Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера

ПК 2.5 Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

Слушатель должен знать:

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
- Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
- Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
- Пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
- Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания

Слушатель должен уметь:

- Провести органолептическую оценку качества продовольственных товаров
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
- Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
- Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

По дисциплине «Основы товароведения пищевых продуктов»

№ п/п	Темы	Кол-во часов			
		всего	В т.ч. лекции	В т.ч. практич.	В т.ч. СРС
1	Общие сведения по товароведению пищевых продуктов	2	2		
1.1	Краткая характеристика химического состава пищевых продуктов. Понятие о	2	2		

	пищевой, биологической, энергетической и физиологической ценности и усвояемости пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов, их группы, понятие о виде, сорте и ассортименте. Понятие о качестве пищевых продуктов и методах исследования и контроля качества. Стандартизация пищевых продуктов, сущность, цели и задачи. Условия хранения пищевых продуктов.				
2	Зерно и продукты его переработки	6	4	2	
2.1	Виды зерновых культур, строение и химический состав зерна, понятие о твердых и стекловидных сортах пшеницы. Крупы, производство, пищевая ценность, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, недопустимые пороки, упаковка и хранение	2	2		
2.2	Мука, производство, химический состав, пищевая ценность и использование муки. Сорта, хлебопекарные свойства, дефекты муки. Требования к качеству; упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий. Хлеб и хлебобулочные изделия, классификация по рецептуре, способу выпечки. Ассортимент	2	2		
2.3	Лабораторная работа. Органолептическая оценка продуктов	2		2	
3	Крахмал, крахмалосодержащие продукты	2	2		
3.1	Крахмал, его виды, сырье и краткие сведения о производстве, химический состав и пищевая ценность. Сорта, требования к качеству, использование в производстве мучных кондитерских изделий. Упаковка и хранение. Крахмальная патока, состав, виды. Требования к качеству, дефекты. Упаковка и хранение. Использование в производстве мучных кондитерских изделий.	2	2		
4	Молоко, молочные продукты	4	2	2	
4.1	Пищевая ценность молока, его виды, требования к качеству, недопустимые пороки. Продукты переработки молока, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, недопустимые пороки. Упаковка, тара, условия и сроки хранения молока и молочных продуктов. Использование молока и молочных продуктов в производстве мучных кондитерских изделий	2	2		
4.2	Лабораторная работа. Органолептическая оценка продуктов	2		2	
5	Яйца и яичные продукты	2	2		
5.1	Яйцо, химический состав, пищевая ценность. Виды яиц по способу и срокам	2	2		

	хранения. Категории яиц. Требования к качеству, дефектность яиц. Упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий. Яичные продукты, состав, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.				
6	Пищевые жиры	4	4		
6.1	Классификация пищевых жиров по виду сырья и консистенции. Масло сливочное, состав и пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству и дефекты масла. Упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.	2	2		
6.2	Растительные масла, состав и пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству и дефекты, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий. Маргарин и кулинарные жиры, состав и пищевая ценность, ассортимент, особенности производства, виды, требования к качеству, упаковка и хранение; использование в производстве мучных кондитерских изделий.	2	2		
7	Сахар и сахаросодержащие продукты	4	1	2	1
7.1	Сахар, состав и пищевая ценность, виды, использование в производстве мучных кондитерских изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и хранение. Инвертный сахар, получение, требования к качеству. Использование в производстве мучных кондитерских изделий. Упаковка и хранение. Мед натуральный, состав, виды, требования к качеству и дефекты. Упаковка и хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий. Фруктоза, состав, виды, требования к качеству и дефекты. Упаковка и хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий. Плодово-ягодные кондитерские изделия: варенье, джем, повидло, конфитюр, цукаты, сиропы. Краткая характеристика, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.	2	1		1
7.2	Лабораторная работа. Органолептическая оценка продуктов	2		2	
8	Вкусовые продукты	3	2		1
8.1	Значение вкусовых продуктов в питании, их классификация. Кофе, виды, состав, пищевая ценность, требования к качеству, - упаковка, хранение; использование в производстве мучных кондитерских изделий. Шоколад и какао-порошок, состав, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка и хранение, использование в производстве	2	1		1

	мучных кондитерских изделий.				
8.2	Пряности, виды характеристика и использование в кондитерском производстве. Поваренная соль, пищевые кислоты, использование в кондитерском производстве.	1	1		
9	Дрожжи и химическиерыхлители	1			
9.1	Дрожжи, их виды, характеристика, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий. Химическиерыхлители, их характеристика, свойства, требования к качеству, упаковка и хранение	1			
10	Вспомогательные материалы для производства мучных кондитерских изделий	2	1		1
10.1	Студнеобразующие вещества, их характеристика, свойства, использование в производстве мучных кондитерских изделий, требования к качеству, упаковка и хранение. Пенообразующие продукты, их краткая характеристика и применение. Требования к качеству, хранение. Пищевые красители, их виды и использование в производстве мучных кондитерских изделий	1	1		
	Промежуточная аттестация зачет			1	
	ИТОГО	30	20	7	3

Содержание дисциплины

Тема 1. Общие сведения по товароведению пищевых продуктов

Краткая характеристика химического состава пищевых продуктов. Понятие о пищевой, биологической, энергетической и физиологической ценности и усвояемости пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов, их группы, понятие о виде, сорте и ассортименте.

Понятие о качестве пищевых продуктов и методах исследования и контроля качества. Стандартизация пищевых продуктов, сущность, цели и задачи. Условия хранения пищевых продуктов.

Тема 2. Зерно и продукты его переработки

Виды зерновых культур, строение и химический состав зерна, понятие о твердых и стекловидных сортах пшеницы.

Крупы, производство, пищевая ценность, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, недопустимые пороки, упаковка и хранение.

Мука, производство, химический состав, пищевая ценность и использование муки. Сорта, хлебопекарные свойства, дефекты муки. Требования к качеству; упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Хлеб и хлебобулочные изделия, классификация по рецептуре, способу выпечки. Ассортимент.

Тема 3. Крахмал, крахмалосодержащие продукты.

Крахмал, его виды, сырье и краткие сведения о производстве, химический состав и пищевая ценность. Сорта, требования к качеству, использование в производстве мучных кондитерских изделий. Упаковка и хранение.

Крахмальная патока, состав, виды. Требования к качеству, дефекты. Упаковка и хранение. Использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Тема 4. Молоко, молочные продукты

Пищевая ценность молока, его виды, требования к качеству, недопустимые пороки. Продукты переработки молока, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, недопустимые пороки.

Упаковка, тара, условия и сроки хранения молока и молочных продуктов. Использование молока и молочных продуктов в производстве мучных кондитерских изделий

Лабораторная работа. Органолептическая оценка продуктов

Тема 5. Яйца и яичные продукты

Яйцо, химический состав, пищевая ценность. Виды яиц по способу и срокам хранения. Категории яиц. Требования к качеству, дефектность яиц. Упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Яичные продукты, состав, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Тема 6. Пищевые жиры

Классификация пищевых жиров по виду сырья и консистенции.

Масло сливочное, состав и пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству и дефекты масла. Упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Растительные масла, состав и пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству и дефекты, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Маргарин и кулинарные жиры, состав и пищевая ценность, ассортимент, особенности производства, виды, требования к качеству, упаковка и хранение; использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Тема 7. Сахар и сахаросодержащие продукты

Сахар, состав и пищевая ценность, виды, использование в производстве мучных кондитерских изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и хранение.

Инвертный сахар, получение, требования к качеству. Использование в производстве мучных кондитерских изделий. Упаковка и хранение.

Мед натуральный, состав, виды, требования к качеству и дефекты. Упаковка и хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Фруктово-ягодные кондитерские изделия: варенье, джем, повидло, конфитюр, цукаты, сиропы. Краткая характеристика, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Лабораторная работа. Органолептическая оценка продуктов

Тема 8. Вкусовые продукты

Значение вкусовых продуктов в питании, их классификация.

Кофе, виды, состав, пищевая ценность, требования к качеству,- упаковка, хранение; использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Шоколад и какао-порошок, состав, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка и хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Пряности, виды характеристика и использование в кондитерском производстве.

Поваренная соль, пищевые кислоты, использование в кондитерском производстве.

Тема 9. Дрожжи и химическиерыхлители

Дрожжи, их виды, характеристика, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий. Химические разрыхлители, их характеристика, свойства, требования к качеству, упаковка и хранение

Тема 10. Вспомогательные материалы для производства мучных кондитерских изделий

Студнеобразующие вещества, их характеристика, свойства, использование в производстве мучных кондитерских изделий, требования к качеству, упаковка и хранение.

Пенообразующие продукты, их краткая характеристика и применение. Требования к качеству, хранение.

Пищевые красители, их виды и использование в производстве мучных кондитерских изделий

Самостоятельная работа слушателя

Кол-во часов	Наименование СРС
1	Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Чай, чайные напитки, кофе, кофейные напитки, пряности и приправы химический состав, требования к качеству,

	классификация, кулинарное использование
2	Лабораторная работа. Органолептическая оценка продуктов

Перечень контрольных вопросов

1. Краткая характеристика химического состава пищевых продуктов.
2. Понятие о пищевой, биологической, энергетической и физиологической ценности и усвояемости пищевых продуктов.
3. Классификация пищевых продуктов, их группы, понятие о виде, сорте и ассортименте.
4. Понятие о качестве пищевых продуктов.
5. Методы исследования и контроля качества.
6. Стандартизация пищевых продуктов.
7. Условия хранения пищевых продуктов.
8. Виды зерновых культур.
9. Пищевая ценность крупы и использование ее в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.
10. Требования к качеству, недопустимые пороки, упаковка и хранение.
11. , Пищевая ценность муки.
12. Сорта, хлебопекарные свойства, дефекты муки.
13. Требования к качеству; упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.
14. Хлеб и хлебобулочные изделия, классификация по рецептуре, способу выпечки. Ассортимент.
15. Крахмал, его виды, химический состав и пищевая ценность.
16. Сорта, требования к качеству, использование в производстве мучных кондитерских изделий. Упаковка и хранение.
17. Крахмальная патока, состав, виды.
18. Требования к качеству, дефекты. Упаковка и хранение. Использование в производстве мучных кондитерских изделий.
19. Пищевая ценность молока, его виды, требования к качеству, недопустимые пороки.
20. Продукты переработки молока, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, недопустимые пороки.
21. Упаковка, тара, условия и сроки хранения молока и молочных продуктов.
22. Использование молока и молочных продуктов в производстве мучных кондитерских изделий
23. Яйцо, химический состав, пищевая ценность.
24. Виды яиц по способу и срокам хранения.
25. Категории яиц.
26. Требования к качеству, дефектность яиц.
27. Упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.
28. Яичные продукты, состав, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.
29. Классификация пищевых жиров по виду сырья и консистенции.
30. Масло сливочное, состав и пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству и дефекты масла.
31. Упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.
32. Растительные масла, состав и пищевая ценность, ассортимент.
33. Требования к качеству и дефекты, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.
34. Маргарин и кулинарные жиры, состав и пищевая ценность, ассортимент, особенности производства, виды.,
35. Требования к качеству, упаковка и хранение; использование в производстве мучных кондитерских изделий.
36. Сахар, состав и пищевая ценность, виды.
37. Ипользование в производстве мучных кондитерских изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и хранение.

38. Инвертный сахар, получение, требования к качеству.
39. Использование в производстве мучных кондитерских изделий. Упаковка и хранение.
40. Мед натуральный, состав, виды, требования к качеству и дефекты. Упаковка и хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.
41. Плодово-ягодные кондитерские изделия: варенье, джем, повидло, конфитюр, цукаты, сиропы. Краткая характеристика.
42. Требования к качеству, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.
43. Значение вкусовых продуктов в питании, их классификация.
44. Кофе, виды, состав, пищевая ценность, требования к качеству,- упаковка, хранение; использование в производстве мучных кондитерских изделий.
45. Шоколад и какао-порошок, состав, пищевая ценность.
46. Требования к качеству, упаковка и хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.
47. Пряности, виды характеристика и использование в кондитерском производстве.
48. Поваренная соль, пищевые кислоты, использование в кондитерском производстве.
49. Дрожжи, их виды, характеристика.
50. Требования к качеству, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.
51. Химические разрыхлители, их характеристика, свойства, требования к качеству, упаковка и хранение
52. Студнеобразующие вещества, их характеристика, свойства, использование в производстве мучных кондитерских изделий.
53. Требования к качеству, упаковка и хранение.
54. Пенообразующие продукты, их краткая характеристика и применение.
55. Требования к качеству, хранение.
56. Пищевые красители, их виды и использование в производстве мучных кондитерских изделий

Нормативные акты

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв. 02.01.200 Ф3-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 386)
3. СанПин 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
4. СанПин 42-123-4117-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное».
5. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

Основная литература

1. Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 576 с.
2. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное пособие для начального профессионального образования / Н.В. Гранаткина. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 256 с.
3. Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 174 с.
4. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. - М.: ИЦ Академия, 2013. – 336 с.
5. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. – М.:ИНФРА-М, 2013-752 с.

6. Земедлина, Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие для средних специальных учебных заведений / Е.А. Земедлина. - М.: ИЦ РИОР, 2013. - 156 с.
7. Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.
8. Куликова, Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе: Учебное пособие / Н.Р. Куликова. - М.: Дашков и К, 2013. - 168 с.
9. Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 304 с.
10. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 448 с.
11. Репников, Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров: Учебное пособие / Б.Т. Репников. - М.: Дашков и К, 2013. - 220 с.
12. Родина, Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова; Под ред. Л.Г. Елисеева. - М.: Дашков и К, 2013. - 930 с.
13. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / В.А. Тимофеева. - Рн/Д: Феникс, 2013. - 494 с.
14. Трыкова, Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары: Учебное пособие / Т.А. Трыкова. - М.: Дашков и К, 2013. - 212 с.
15. Шатун, Л.Г. Повар. Учебное пособие. – М.: Из-во «Дашков и К», 2015

Дополнительная литература

1. Богатырев С. А. Технология хранения и транспортирования товаров : учебное пособие [для вузов] / С. А. Богатырев, И. Ю. Михайлова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 143 с.
2. Памбухчиянц, О. В. Организация коммерческой деятельности [Текст] : учебник для среднего проф. образования : рек. М-вом образования и науки РФ / О. В. Памбухчиянц. - 7-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 446 с.
3. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - М.: Дашков и К, 2012. - 376 с.
4. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - М.: Дашков и К, 2012. - 328 с.
5. Киладзе, А.Б. Товароведение и экспертиза животного сырья: Учебное пособие / А.Б. Киладзе. - СПб.: Просп. Науки, 2012. - 184 с.
6. Коник, Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: учебное пособие / Н.В. Коник, Е.А. Павлова, И.С. Киселева. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2012. - 236 с.
7. Куликова, Н.Р. Основы товароведения: Учебное пособие / Н.Р. Куликова, В.П. Новопавловская, Н.С. Носова. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2012. - 336 с.
8. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для начального профессионального образования / З.П. Матюхина. - М.: ИЦ Академия, 2012. - 336 с.
9. Муравина, И.В. Основы товароведения: Учебное пособие для начального профессионального образования / И.В. Муравина. - М.: ИЦ Академия, 2010. - 224 с.
10. Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения / Г.В. Чебакова, И.А. Двнилова. - М.: КолосС, 2011. - 312 с.
11. Чижикова, О.Г. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров: Учебное пособие в схемах / О.Г. Чижикова, Е.С. Смертина, Л.А. Коростылева. - Рн/Д: Феникс, ИКЦ МарТ, 2010. - 208 с.
12. Щербаков, В.Г. Биохимия и товароведение масличного сырья / В.Г. Щербаков, В.Г. Лобанов. - М.: КолосС, 2012. - 392 с.

интернет источники:

<http://www.zavtrasessiya.com/index.pl?act=PRODUCT&id=2780>