

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Томский государственный педагогический университет»
(ТГПУ)**

УТВЕРЖДАЮ

Декан ТЭФ

Е.В. Колесникова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Товароведение пищевых продуктов

Направление подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль): Сервис ресторанного бизнеса

Форма обучения: заочная

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) утверждена на заседании кафедры профессионального обучения, технологии и дизайна «01» сентября 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена учебно-методической комиссией факультета «01» сентября 2025 г.

1. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОП)

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О.08
1.1	Дисциплины (модули) и практики, содержательно связанные с данной дисциплиной (модулем):
1.1.1	Технологии обработки пищевых продуктов

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОП

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ОПК-8 Способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний	ИОПК-8.1 Применяет методы анализа педагогической ситуации, профессиональной рефлексии на основе специальных научных знаний ИОПК-8.2 Проектирует и осуществляет учебно-воспитательный процесс с опорой на знания основных закономерностей возрастного развития когнитивной и личностной сфер обучающихся, научно-обоснованных закономерностей организации образовательного процесса	Знать: специфику питания современного человека Уметь: работать с технологической документацией Владеть: способами совершенствования профессиональных знаний и умений в области технологии обработки пищевых продуктов
ПК-8 Способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	ИПК-8.1 Использует в практической работе современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации, требования охраны труда ИПК-8.2 Выполняет деятельность и (или) демонстрирует элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполняет задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	Знать: способы технологической обработки пищевых продуктов и их достоинства и недостатки Уметь: использовать современные технологии Владеть: основами правил эксплуатации оборудования
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИУК-8.1 Анализирует факторы, влекущие возникновение опасных (чрезвычайных) ситуаций ИУК-8.2 Разъясняет способы преодоления опасных ситуаций и предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте и минимизации последствий от возможных чрезвычайных ситуаций ИУК-8.3 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций и демонстрирует владение приемами оказания первой помощи пострадавшим в чрезвычайных ситуациях	Знать: требования санитарии, гигиены и техники безопасности на предприятиях общественного питания; Уметь: проводить бракераж готовой продукции Владеть: технологическими приемами приготовления пищи и использовать навыки в повседневной жизни

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ)

№ п/п	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Всего часов	ПП
Раздел 1. Общая часть товароведения, использование естественнонаучных и математических знаний для ориентирования в современном информационном пространстве.				

1.1	Предмет и задачи товароведения. История развития товароведения как науки. Связь товароведения с другими дисциплинами. Классификация и ассортимент пищевых продуктов. Группы или классы пищевых продуктов. Виды, разновидности, сорта. Продукты массового потребления, лечебные и лечебно-профилактические, продукты детского питания. Ассортимент пищевых продуктов: промышленный и торговый. Химический состав пищевых продуктов. Неорганические вещества: вода и минеральные (зольные) соединения. Органические вещества: углеводы, жиры, белки, ферменты, витамины, органические кислоты, эфирные масла, гликозиды, алкалоиды, дубильные, красящие вещества, фитонциды, экстрактивные, пектиновые вещества. Качество пищевых продуктов. Процессы, формирующие качество пищевой продукции. Методы определения качества пищевых продуктов. Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов. Инструментальные (лабораторные) методы оценки качества пищевых продуктов. Сертификация. Маркировка. Штриховое кодирование. Хранение пищевых продуктов. Процессы происходящие при хранении: физические, химические, биохимические, микробиологические, биологические. Условия хранения: температурный режим, влажность воздуха, состав воздуха, вентиляция воздуха, освещенность, товарное соседство, тара и упаковка, порядок укладки и размещения. Количественные потери при хранении. Естественная убыль. Способы продления сохранности скоропортящихся продуктов. Консервирование. Методы консервирования: физические, физико-химические, химические и биохимические. /Лаб/	3	2	—
1.2	Ознакомление с оборудованием лаборатории. Санитария и гигиена общественного питания. Правила личной гигиены работников общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к учащимся. Органолептическая оценка пищевых продуктов. Определение запаха. Определение вкуса. Определение цвета. /Пр/	3	2	—
1.3	Подготовка к тестированию. Выполнение реферата по темам: 1. Классификация и характеристика ассортимента сычужных сыров. 2. Отечественный рынок растительных масел. 3. Классификация и ассортимент нерыбных объектов водного промысла. 4. Новые тенденции ассортимента круп, реализуемых в торговой сети. 5. Характеристика ассортимента муки. 6. Анализ факторов, формирующих качество муки. 7. Новые тенденции и ассортимент макаронных изделий. 8. Новые тенденции в производстве и в расширении ассортимента хлебобулочных изделий. /Ср/	3	46	—
Раздел 2. Товароведение однородных групп пищевых продуктов, использование теоретических и практических знаний в области науки и образования по направленности (профилю) образовательной программы				

2.1	Свежие овощи, плоды, грибы. Пищевая ценность овощей и плодов. Классификация овощей. Клубнеплоды. Корнеплоды. Овощи: капустные, луковые, салатно-шпинатные, пряные, десертные, тыквенные, томатные, бобовые и зерновые. Плоды: семечковые, косточковые, субтропические и тропические. Ягоды. Орехоплодные. Переработанные овощи и плоды. Грибы свежие и переработанные. Рыба и рыбные продукты. Общие сведения о рыбе. Семейства важнейших промысловых рыб. Рыба: живая, охлажденная, мороженая, соленая, сушеная, вяленая, копченая, балычные изделия. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Икра. Нерыбное водное сырье. Рыбные консервы и пресервы. Мясо и мясные продукты. Мясо убойных животных. Мясные субпродукты. Мясо фасованное. Мясо домашней птицы и дичи. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Колбасные изделия. Мясные копчености. Мясные консервы. Зерно и продукты его переработки. Зерно. Крупа. Мука. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сухарные изделия. Бараночные изделия. Кондитерские продукты. Мучные кондитерские изделия. Кондитерские изделия специального назначения. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао-порошок. Карамельные изделия. Конфетные изделия. Халва. Восточные сладости. Молоко и кисломолочные продукты. Молоко и сливки. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Масло коровье. Сыры: твердые сычужные, мягкие сычужные, рассольные, кисломолочные, переработанные. Мороженое. Вкусовые продукты. Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Прочие напитки. Пряности. Приправы. Яйца и яичные продукты. Строение яйца. Классификация яиц. Недопустимые дефекты яиц. Продукты переработки яиц: меланж, яичный порошок. Крахмал, сахар, мед. Крахмал и крахмалопродукты: модифицированные крахмалы, саго, патока, глюкоза. Сырье для получения сахара. Виды сахара: песок и рафинад. Требования к качеству сахара. Пчелиный мед. Мед цветочный, падевый, смешанный, искусственный. Фальсификация меда. Пищевые жиры. Растительные масла. Животные топленые жиры. Маргарин. Кулинарные жиры. Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент пищевых концентратов. Концентраты первых и вторых блюд. Полуфабрикаты кондитерских изделий. Соусы порошкообразные. Завтраки сухие, хлопья кукурузные, пшеничные и овсяные. Концентраты специального назначения. /Лаб/	3	2	—
2.2	Определение сортов злаковых растений. Определение сорта пшеницы шлифованного. Определение сорта крупы гречневой. Определение сорта крупы рисовой. Определение развариваемости крупы и крупяных концентратов /Пр/	3	2	—
2.3	Подготовка к тестированию. Выполнение реферата по темам: 1. Новые направления в технологии хранения и упаковывания хлебобулочных изделий. 2. Новые тенденции в производстве и товароведная характеристика мучных кондитерских изделий. 3. Технология производства, ассортимент и оценка качества жевательных резинок. 4. Характеристика ассортимента и экспертиза качества отдельных видов кондитерских изделий. /Ср/	3	50	—

Примечание: ПП – практическая подготовка.

4. ТРУДОЁМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ, САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ФОРМАМ КОНТРОЛЯ

Объем в зачетных единицах: 3 з.е., в академических часах: 108 акад. час.

Формы контроля в семестрах:

зачеты 3

Вид занятий	Распределение по семестрам (в академических часах)							
	Итого				3			
	РУП		РПД		РУП		РПД	
	Всего	ПП	Всего	ПП	Всего	ПП	Всего	ПП
Лабораторные работы	4	–	4	–	4	–	4	–
Практические занятия	4	–	4	–	4	–	4	–
Самостоятельная работа	96	–	96	–	96	–	96	–
Промежуточная аттестация	4	–	4	–	4	–	4	–
Итого часов	108	–	108	–	108	–	108	–

5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Учебная литература *

№ п/п	Автор(ы), составитель(и)	Заглавие	Издательство, год, количество страниц
1	Самолук Н. Г.	Технология производства продукции общественного питания : регионально-экономические особенности в диетическом и лечебно-профилактическом питании: учебно-методическое пособие	Томск: Изд-во ТГПУ, 2005. – 55, [1] с.

5.2. Перечень электронных образовательных ресурсов, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения учебной дисциплины (модуля) *

1	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» (http://www.foodprom.ru)
---	--

5.3. Перечень программного обеспечения (лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства), используемого при осуществлении образовательного процесса по учебной дисциплине (модулю)

1	Стандартный офисный пакет Свободно распространяемое и/или проприетарное (коммерческое) программное обеспечение, включающее текстовый процессор, табличный процессор, программу подготовки презентаций.
---	---

* Примечание к разделу.

Дата обращения к электронным учебным изданиям (включая электронные издания из электронных библиотечных систем), электронным образовательным ресурсам, современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам совпадает с датой утверждения рабочей программы учебной дисциплины (модуля).

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

6.1. Учебная аудитория для проведения:

- занятий семинарского (лабораторного) типа,
- занятий семинарского (практического) типа,
- групповых и индивидуальных консультаций,
- текущего контроля и промежуточной аттестации.

ОСНАЩЕНИЕ:

Учебная специализированная аудитория для проведения занятий по технологии обработки пищевых продуктов, оборудованная в т.ч. электрическими плитами, холодильником, мойкой, шкафами под посуду, кухонной утварью (наборами кухонной и столовой посуды, инструментами и т.п.) и тематическими демонстрационными материалами.

6.2. Помещения для самостоятельной работы обучающихся.

ОСНАЩЕНИЕ:

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные учебной мебелью. Рабочие места обучающихся оборудованы компьютерной техникой и подключены в локальную вычислительную сеть, в т.ч. с использованием беспроводного Wi-Fi подключения, с возможностью выхода в глобальную сеть Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду.

ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ:

Комплект свободно распространяемого программного обеспечения или проприетарного (коммерческого) программного обеспечения, включая

- браузер,
- просмотрщики pdf- и djvu-файлов,
- офисный пакет (в т.ч. текстовый процессор, табличный процессор, программа подготовки презентаций).

6.3. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

**7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****7.1. Методические рекомендации для обучающихся по освоению учебной дисциплины (модуля)**

Основной целью курса является ознакомление студентов с основными способами и приемами кулинарной обработки сырья, кулинарными характеристиками блюд из мяса, рыбы, овощей, изделий из теста, сладких блюд.

Повышение качества профессиональной подготовки специалистов предусматривает повышение доли самостоятельной работы студентов в учебном процессе.

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов являются:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности общекультурных и профессиональных компетенций;
- обоснованность и четкость изложения выполненного задания;
- оформление письменного материала в соответствии с предложенными преподавателем требованиями.

**8. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Представлены в Приложении.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) составлена в соответствии с учебным планом, федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Разработчик(и) рабочей программы учебной дисциплины (модуля):

Самолук Надежда Геннадьевна, старший преподаватель

**ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Товароведение пищевых продуктов

Направление подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль): Сервис ресторанного бизнеса

Форма обучения: заочная