

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТАЦИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат
008EF3805BA11A38797AB154D9BA5C3F7B
Действителен с 14.08.2025 по 07.11.2026
Владелец Петрова Лилия Владимировна

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

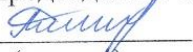
2025г.

ОДОБРЕНА

Методической комиссией преподавателей
профессионального цикла и мастеров
производственного обучения

Протокол № 11 от «03» июня 2025 г.

Председатель МК


(подпись)

Л.А. Мирошникова

Заместитель директора

по учебно-производственной работе

О.С. Соколова

для (подпись)
ДОКУМЕНТОВ
«04» июня 2025 г.



ОДОБРЕНА

Методическим советом техникума

Протокол № 5 от «04» июня 2025 г.

Председатель методического совета


(подпись)

В.А. Гулянская

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа общепрофессиональный учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии естественнонаучного профиля 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. № 44898),

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Тагинский кадетский техникум»

Разработчик:

Таранова И.О. – преподаватель первой категории ГБПОУ РО «ТККТ»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
теоретическое обучение	19
практические занятия	16
Дифференцированный зачёт	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>в форме практической подготовки</i>	<i>Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элемент программы</i>
1	2	3		4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	1.Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Прочие вещества пищевых продуктов.	3		ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2.Состав пищевых веществ, значение в питании.			
	3.Энергетическая ценность пищевых продуктов			
	Практическая работа № 1	2		
	Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.			
Тема 2. Качество пищевых продуктов	Содержание учебного материала	3		ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Показатели качества. Методы определения качества продуктов.			
	2.Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.			
	3.Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов.			
	Практическая работа № 2	1		
	Определение качества сырья органолептическим методом.			
Тема 3. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	Содержание учебного материала	3		ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Хранение пищевых продуктов.			
	2.Консервирование пищевых продуктов.			
	3.Естественная убыль пищевых продуктов.			
	4.Классификация пищевых продуктов			

Тема 4. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	3		ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки			
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки			
	Практическая работа № 3 1. Изучение семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	1		ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа № 4. Изучение корнеплодов и оценка качества по стандарту.	1		
Тема 5 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	3		ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.			
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров			
	Практическая работа № 5.	1		ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Органолептическая оценка качества крупы и муки.			
	Практическая работа № 6.	1		
	1. Органолептическая оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий.			ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Контрольная работа по теме: «Товароведная характеристика зерновых товаров»	1		
Тема 6. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	3		ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров			
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров			

	Практическая работа № 7. 1. Органолептическая оценка качества молочных товаров.	1		ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 7 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	3		ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов			
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов			
	Практическая работа № 8. 1. Органолептическая оценка качества рыбных товаров.	1		ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа № 9. 1. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1		
Тема 8. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	3		ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.			
	2. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов			
	Практическая работа № 10. 1. Органолептическая оценка колбасных изделий и мясокопченостей, мясных консервов.	1		
	Практическая работа № 11. 1. Органолептическая оценка качества мяса.	1		

Тема 9. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	3		ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов			
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение			
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров			
	Практическая работа № 12. 1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	1		ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 10. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	3		ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.			
	2. Условия и сроки хранения			
	Практическая работа № 13 Органолептическая оценка пищевых жиров.	1		ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа № 14 Органолептическая оценка качества вкусовых товаров.	1		
	Практическая работа № 15 1. Органолептическая оценка качества кондитерских товаров.	1		
Тема 11. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители.	Содержание учебного материала Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация	1		ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа №16. Оценка качества хлебопекарных дрожжей	1		

<i>Дифференцированный зачет</i>	<i>1</i>		
<i>Всего:</i>	<i>36</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно – эпидемиологических правил, нормативов и оснащено типовым оборудованием, средствами обучения, достаточными для выполнения к уровню подготовки студентов.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно – методического и материально – технического обеспечения программы учебной дисциплины ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров:

- мультимедийный образовательный комплекс преподавателя (интерактивная доска, мультимедийный проектор, ПК в сборе, акустическая система);
- мобильный компьютерный класс «Интеллект» (15+1);
- информационно – коммуникативные средства;
- электронно – звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения;
- комплект учебно – программной и учебно – планирующей документации;
- учебно - методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины, рекомендованные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования;
- библиотечный фонд (учебники, учебные пособия, справочники, научная и научно – популярная литература и т.п.);
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, стендов, презентаций и др.).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Основные печатные издания:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 7-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.-ISBN 978-5-4468-3304-7.-текст непосредственный

Дополнительные электронные издания:

1. Моисеенко, Н. С., Основы товароведения : учебник / Н. С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2023. — 413 с. — ISBN 978-5-406-13568-6. — URL: <https://book.ru/book/955382> — Текст : электронный.
2. Смирнов, А.В.. Товароведение : Учебное пособие / А.В. Смирнов — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 253 с. — ISBN 978-5-98879-223-9. — URL: <https://book.ru/book/953487> . — Текст : электронный.
3. Лифиц, И. М., Теоретические основы товароведения : учебник / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2023. — 219 с. — ISBN 978-5-406-12942-5. — URL: <https://book.ru/book/953128> — Текст : электронный.

Электронные ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов .URL:<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания. URL:- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. Пищевая промышленность.URL:-<http://www.foodprom.ru/journalswww>
4. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров.URL:-<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> -
5. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.URL:-
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.URL:http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.URL:- http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Осваиваемые знания:		
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Осваиваемые умения:		
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

