

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И  
МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение

Краснодарского края

**«Краснодарский политехнический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

2022 г

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ<br>ДИСЦИПЛИНЫ                 | 5  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                        | 10 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**  
Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК <sup>1</sup>   | Умения   | Знания   |
|---|--|--|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br>ОК 01-07,<br>ОК 09, ОК 10 | проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;<br>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);<br>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;<br>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;<br>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;<br>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;<br>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;<br>виды складских помещений и требования к ним;<br>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков |

### 1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

Объем образовательной нагрузки обучающегося 110 часов, в том числе , в форме практической подготовки 34 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| <b>Объем образовательной нагрузки</b>   | 110         |
| <b>в том числе в форме практической подготовки</b>                            | 34          |
| в том числе:  |             |
| теоретическое обучение  | 76          |
| практические занятия (практическая подготовка)                                | 34          |
| консультации  | -           |
| <i>Самостоятельная работа</i>   | -           |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b> |             |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций   |
|--|---|-------------|--|
| 1  | 2   | 3           | 4  |
| Тема 1.<br>Химический состав пищевых продуктов   | Содержание учебного материала   | 10          | ОК 01-07, 09, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|  | 1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.<br>2. Энергетическая ценность пищевых продуктов   |             |  |
| Тема 2.<br>Классификация продовольственных товаров                                       | Содержание учебного материала   | 6           | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5      |
|  | 1. Классификация продовольственных товаров.<br>2. Качество и безопасность продовольственных товаров. методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов.  |             |  |
| Тема 3.<br>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | Содержание учебного материала   | 14          | ОК 01-07, 09, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|  | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки<br>2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов. |             |  |
|  | Тематика практических работ (практическая подготовка)   | 4           | ОК 01-07, 09, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8   |
|  | Практическая работа 1. п.п Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.  | 2           | ПК 1.1-1.5   |
|  | Практическая работа 2. п.п Изучение помологических сортов семечковых  | 2           | ПК 2.1-2.8   |

|   |   |                    |  |
|---|---|--------------------|--|
|   | плодов и оценка качества по стандарту.  |                    | ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5   |
| <b>Тема 4</b><br><b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>  | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>2. Кулинарное назначение зерновых товаров.</p>   | <b>12</b>          | ОК 01-07, 09, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|   | <p><b>Тематика практических работ (практическая подготовка)</b></p> <p><b>Практическая работа 3. п.п</b> Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.</p> <p><b>Практическая работа 4. п.п</b> Ознакомление с ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий.</p>  | <b>6</b><br>4<br>2 |  |
| <b>Тема 5.</b><br><b>Товароведная характеристика молочных товаров</b> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров.</p> <p>2. Условия и сроки хранения молочных товаров.</p> <p>3. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>   | <b>12</b>          | ОК 01-07, 09, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|   | <p><b>Тематика практических работ (практическая подготовка)</b></p> <p><b>Практическая работа 5. п.п</b> .Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).</p> <p><b>Практическая работа 6. п.п</b> Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p> | <b>6</b><br>4<br>2 |  |
| <b>Тема 6</b><br><b>Товароведная</b>                                  | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к</p>  | <b>14</b>          | ОК 01-07, 09, 10   |

|   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| характеристика<br>рыбы, рыбных<br>продуктов   | качеству, упаковке, транспортированию и реализации рыбы, рыбных<br>продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.   |    | ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5                        |
|   | 2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.  |    |   |
|   | 3. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода<br>продуктов.   |    |   |
| Тема 7.<br>Товароведная<br>характеристика<br>мяса и мясных<br>продуктов   | <b>Тематика практических работ (практическая подготовка)</b>  | 4  |   |
|   | <b>Практическая работа 7. п.п</b> Оценка качества рыбы по органолептическим<br>показателям.   | 2  |   |
|   | <b>Практическая работа 8. п.п</b> Оценка качества рыбных консервов по<br>органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.<br>Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. | 2  |   |
|   | <b>Содержание учебного материала</b>  | 16 | ОК 01-07, 09,<br>10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|   | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к<br>качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.   |    |   |
|   | 2. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.   |    |   |
| 3. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов,<br>поступающих со склада и от поставщиков. |   |    |   |
| Тема 8.<br>Товароведная<br>характеристика,<br>яичных продуктов,<br>пищевых жиров                                  | <b>Тематика практических работ (практическая подготовка)</b>  | 4  |   |
|   | <b>Практическая работа 9. п.п</b> Органолептическая оценка качества и безопасности<br>мяса.   | 2  |   |
|   | <b>Практическая работа 10. п.п</b> Оформление заказа на продукты со склада и<br>приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.   | 2  |   |
| Тема 8.<br>Товароведная<br>характеристика,<br>яичных продуктов,<br>пищевых жиров                                  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 12 | ОК 01-07, 09,<br>10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|   | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к<br>качеству, упаковке, транспортированию и реализации, кулинарное назначение<br>яичных продуктов.                   |    |   |
|   | 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к<br>качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.   |    |   |
|   | 3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.   |    |   |
|   | <b>Тематика практических работ (практическая подготовка)</b>  | 4  |   |

|  |  |     |  |
|--|--|-----|--|
|  | <p><b>Практическая работа 11. п.п</b> Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.</p> <p><b>Практическая работа 12. п.п</b> Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.</p>   | 2   |  |
| <p><b>Тема 9.</b><br/><b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b></p> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.</li> <li>2. Условия и сроки хранения. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</li> <li>3. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</li> </ol> <p><b>Тематика практических работ (практическая подготовка)</b></p> <p><b>Практическая работа 13. п.п</b> Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.</p> <p><b>Практическая работа 14. п.п</b> Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов. Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов.</p> | 12  | <p>ОК 01-07, 09,<br/>10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</p> |
| <p><b>Дифференцированный зачет</b></p>   |  | 6   |  |
| <p><b>Итого:</b></p>   |  | 2   |  |
|  |  | 110 |  |



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Основные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва : КноРус, 2020. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07491-6. — URL: <https://book.ru/book/932606> (дата обращения: 17.09.2019). — Текст : электронный.
2. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум. : учебно-практическое пособие / Ашряпова А.Х. — Москва : КноРус, 2020. — 225 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07725-2. — URL: <https://book.ru/book/933569> (дата обращения: 17.09.2019). — Текст : электронный.
3. Володина М.В. Организация и контроль запасов сырья : учеб. для студ. Проф.образования/ М.В.Володина, Т.А.Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.-192 с.
4. Отосина, В.Н. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров. : учебно-практическое пособие / Отосина В.Н. — Москва : КноРус, 2019. — 209 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06867-0. — URL: <https://book.ru/book/931193> (дата обращения: 17.09.2019). — Текст : электронный.
5. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения. : учебник / Моисеенко Н.С. — Москва : КноРус, 2019. — 413 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07180-9. — URL: <https://book.ru/book/931835> (дата обращения: 17.09.2019). — Текст : электронный.
6. Амбросьева, Е.Д. Физиология питания : учебник / Амбросьева Е.Д., Клееберг Г.К. — Москва : КноРус, 2019. — 242 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06579-2. — URL: <https://book.ru/book/931002> (дата обращения: 17.09.2019). — Текст : электронный.
7. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2019. — 196 с. — (СПО). —

ISBN 978-5-406-07031-4. — URL: <https://book.ru/book/931487> (дата обращения: 17.09.2019). — Текст: электронный.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник/В.А.Тимофеева. – Ростов н/Д: Феникс, 2013, - 494, [1] с.
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования/А.Н.Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский.-М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 352с.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 256с.

Справочники:

1. Профессиональный стандарт «Повар», «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| <i>Результаты обучения</i>   | <i>Критерии оценки</i>  | <i>Формы и методы оценки</i>  |
|--|---|---|
| <p>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</p> | <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i><br/><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>  | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b><br/>-письменного/устного опроса;<br/><br/>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>в форме экзамена в виде:<br/>-письменных/устных ответов,<br/>-тестирования.</p>                   |
| <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;<br/>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);<br/>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;<br/>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>   | <p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i><br/><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i><br/><i>Точность оценки</i><br/><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i><br/><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;<br/>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p> |