

Министерство образования и науки Челябинской области  
Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Троицкий технологический техникум» в с.Октябрьское

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом  
от «23» мая 2025 г. № 192 о/д  
Директор ГБПОУ «ТТТ»  
\_\_\_\_\_ /Д.А.Корюхов/

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

с. Октябрьское, 2025 г.

Программа учебной дисциплины ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016г. № 1569, с изменениями и дополнениями от 13.01.2017), с учетом примерной основной образовательной программы ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчик: Арчакова Оксана Алексеевна, преподаватель.

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей профессиональных дисциплин мастеров производственного обучения.

Протокол №10 от «20» мая 2025 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **1. Общая характеристика ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** Error! Bookmark not defined.

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы      **Error! Bookmark not defined.**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины      **Error! Bookmark not defined.**

### **2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ**      Error! Bookmark not defined.

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины      **Error! Bookmark not defined.**

2.2. Примерное содержание дисциплины      **Error! Bookmark not defined.**

### **3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ** Error! Bookmark not defined.

3.1. Материально-техническое обеспечение      **Error! Bookmark not defined.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение      **Error! Bookmark not defined.**

### **4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ**      Error! Bookmark not defined.

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

### **1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы**

Цель дисциплины «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

Дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### **1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
OK 1-4 OK 7 ПК 1.1	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

## **2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

#### **2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	110	16
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	-	-
<b>Всего</b>	<b>110</b>	<b>16</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовой проект (работа)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел I Основы товароведения продовольственных товаров</b>			
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов</p>	<b>14</b>	<b>ОК 1-7,9,10 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</b>
<b>Тема 2. Классификация продовольственных товаров</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.</p>	<b>6</b>	<b>ОК 1-7,9,10 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</b>
<b>Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>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  Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</p> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p>Изучение хозяйствственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.</p>	<b>20</b>	<b>ОК 1-7,9,10 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</b>
<b>Тема 4 Товароведная</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству</p>	<b>10</b>	<b>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5</b>

<b>характеристика зерновых товаров</b>	зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.		<b>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>	
	Условия и сроки хранения зерновых товаров			
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2		
<b>Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	<b>ОК 1-7,9,10 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</b>	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров.			
	Условия и сроки хранения молочных товаров			
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
<b>Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.</b>	2		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<b>ОК 1-7,9,10 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</b>	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов			
	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов			
<b>Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>ОК 1-7,9,10 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</b>	
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2		
	2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.			
	<b>Содержание</b>			
<b>Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	<b>14</b>	<b>ОК 1-7,9,10 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</b>	
	Условия хранения мяса и мясных продуктов			

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Органолептическая оценка качества мяса	2	
<b>Тема 8.</b> <b>Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	12	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
<b>Тема 9.</b> <b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>			
<b>Всего:110 часов</b>		2	

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет

«Технология кулинарного производства, Технология кондитерского производства »

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, монитор с соответствующим программным обеспечением.

Средства контроля (тестовые задания, контрольные работы).

Наглядные пособия:

–плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

1. Матюхина З.П Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/З.П Матюхина.- 8-е изд.,стор.-М.: Издательский центр «Академия», 2023.-256 с.

2. Матюхина З.П.Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / З. П.Матюхина. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2023. — 336 с.,

3. Лутошкина Г.Г Гигиена и санитария общественного питания: учеб.пособие/ Г.Г Лутошкина.-7-е изд., стер.- М : Издательский центр «Академия» , 2024.- 64 с.- (Повар, кондитер)

4.Мартинчик А.Н Микробиология , физиология питания, санитария : Учебник для студ.учреждений сред.проф.образования /А.Н Мартинчик, А.А Королев, Ю. В .Несвижский. – 5-е изд.,стор.-М.: Издательский центр «Академия», 2024.- 352 с..

<http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>

##### **Интернет- ресурсы:**

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа:

<http://www.pitportal.ru/>

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
9. Центр ресторанных партнёров для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creativechef.ru/](http://www.creativechef.ru)
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)  
Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008.  
Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст)

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>

	<p>регламентов</p> <p>Рациональность</p> <p>действий и т.д.</p>	<p>- оценка выполнения</p> <p>практических заданий на</p> <p>зачете</p>
--	---	---