

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:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 1-4 ОК 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

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

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

2.2. Содержание дисциплины

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

характеристика зерновых товаров	зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.		<i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	В том числе практических и лабораторных занятий		<i>ОК 1-7,9,10</i>
	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2	<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание	12	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2	
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	14	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	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		
	В том числе практических и лабораторных занятий		<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание	14	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия.сроки хранения мяса и мясных продуктов		

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

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.,стер.-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.учрежденийсред.проф.образования /А.Н Мартинчик, А.А Королев, Ю. В .Несвижский. – 5-е изд.,стер.-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.vseoveses.ru

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
www.gramotey.com
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
www.lib.rus
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
www.meduniver.com
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
www.standard.ru
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creativechef.ru/)
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: 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,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<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>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

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