

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров**  
**Уровень: базовый**

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 РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 (с изменениями и дополнениями) с изменениями и дополнениями от:17 декабря 2020 г.

Организация-разработчик:

Рабочая группа Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Разработчик: Сомова С.С. – преподаватель ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Программа обсуждена на заседании профильной цикловой комиссии  
Социально-экономического и естественно-научного профиля:

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

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 РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 (с изменениями и дополнениями) с изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020г.

Программа учебной дисциплины может быть использована при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Программа учебной дисциплины может быть реализована с применением дистанционных образовательных технологий.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. 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 1-7,9,10	-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

### 2.2.Перечень личностных результатов

Код	Наименование личностных компетенций
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и

	т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>124</b>
Самостоятельная работа	-
<b>Объем учебной дисциплины</b>	<b>112</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	54
лабораторные занятия (если предусмотрено)	58
практические занятия (если предусмотрено)	
Практическая подготовка	58
Консультация	4
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме Экзамена</b>	<b>8</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
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
Введение	Предмет и задачи, стоящие перед товароведением. Цели товароведения.	2	
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-7,9,10
	1. Классификация продовольственных товаров.	2	ПК 1.1-1.5
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	ПК 2.1-2.8
	Практическое занятие (в том числе, практическая подготовка) Работа с нормативными документами, решение ситуационных задач	2(2)	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие (в том числе, практическая подготовка)	2(2)	
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ОК 1-7,9,10
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	4	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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих плодов, и продуктов их переработки, в том числе региональных.	2	
	3. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	Лабораторные работы (в том числе практическая подготовка):		ОК 1-7,9,10
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2(2)	ПК 1.1-1.5
	2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по	2(2)	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6

	стандарту		ПК 4.1-4.5
	Практическое занятие (в том числе, практическая подготовка) 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов плодов и оценка качества по стандарту.	2(2)	ПК 5.1-5.5
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
Тема 4. Товароведная характеристика зерна и продуктов их переработки	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки.	2	
	2.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
	3.Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	
	Лабораторные работы (в том числе практическая подготовка):		ОК 1-7,9,10
	1.Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту	4(4)	ПК 1.1-1.5
	2.Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2 (2)	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	3.Ознакомление с ассортиментом муки и оценка качества по стандарту	2(2)	ПК 4.1-4.5
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ОК 1-7,9,10
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров	4	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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству сыров. Кулинарное назначение сыров. Условия и сроки хранения молочных товаров: сыров	2	
	Лабораторные работы (в том числе практическая подготовка):		
	1.Оценка качества молока, сливок по стандарту.	2(2)	
	2.Оценка качества сыров по стандарту	2(2)	
	3.Оценка качества кисломолочных товаров по стандарту	2(2)	
	4. Оценка качества масла по стандарту	2(2)	
Тема 6 Товароведная	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 1-7,9,10
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству	4	ПК 1.1-1.5

характеристика рыбы, рыбных продуктов	рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		ПК 2.1-2.8
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2(2)	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Лабораторные работы (в том числе практическая подготовка):		ОК 1-7,9,10
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	4(4)	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2(2)	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	4	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	2. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов	2(2)	ПК 5.1-5.5
	Лабораторные работы (в том числе практическая подготовка):		
	1. Ветеринарное клеймение мяса и мясных товаров	2(2)	
	2 Оценка качества мясных товаров по стандарту	2(2)	
	Оценка качества мясных товаров по стандарту	2(2)	
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 1-7,9,10
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	4	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Лабораторные работы (в том числе практическая подготовка):		ОК 1-7,9,10
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2(2)	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	2(2)	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	3. Ознакомление с маргариновой продукцией и спредами.	2 (2)	
Тема 9. Товароведная	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5



характеристика кондитерских и вкусовых товаров			ПК 2.1-2.8
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение.	4	ПК 3.1-3.6
	2.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров: чай и чайные напитки. Кулинарное назначение.	4	ПК 4.1-4.5
	3.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров: слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Кулинарное назначение.	2	ПК 5.1-5.5
	Лабораторные работы (в том числе практическая подготовка)		
	1..Условия и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров	2 (2)	
	Лабораторные работы (в том числе практическая подготовка):		
	1.Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2(2)	
	2.Ознакомление с ассортиментом кондитерских товаров и оценка качества по стандарту	4(4)	
Всего:		112	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Для реализации программы учебной дисциплины

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 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

##### 2.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

##### 2.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### 2.2.3. Дополнительные источники:

1. Березина, В. В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов : лабораторный практикум / В. В. Березина. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К°, 2020. — 200 с. - ISBN 978-5-394-03646-0 // ZNANIUM. COM : электронно-библиотечная система : [научно-образовательный портал]. — Москва : Знаниум, 2011-2021. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091538> (дата обращения: 14.01.2021).
2. Григорян, Е. С. Товароведение : учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014008-7 // ZNANIUM. COM : электронно-библиотечная система : [научно-образовательный портал]. — Москва : Знаниум, 2011-2021. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1234692> (дата обращения: 14.01.2021).
3. Данильчук, Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Ю.В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014604-1 // ZNANIUM. COM : электронно-библиотечная система : [научно-образовательный портал]. — Москва : Знаниум, 2011-2021. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/993458> (дата обращения: 14.01.2021).
4. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой.— 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К°, 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8 // ZNANIUM. COM : электронно-библиотечная система : [научно-образовательный портал]. — Москва : Знаниум, 2011-2021. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091800> (дата обращения: 14.01.2021).
5. Карташова, Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения : учебник для учреждений среднего профессионального образования : учебное пособие для высших образовательных учреждений / Л.В.Карташова, М.А.Николаева, Е.Н.Печникова. — Москва : Деловая Литература, 2004. — 816 с. — ISBN 5-93211-025-2.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Осваиваемые знания:</b>		
<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; 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. 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> <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><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<b>Осваиваемые умения:</b>		
<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, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- 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></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>