

†

**Государственное бюджетное образовательное учреждение  
Республика Крым  
«Керченский технологический техникум»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Директор ГБПОУ РК «КТТ»**  
**М. Е. Тимохов**  
\_\_\_\_\_ 2022 г.



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

2022г

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы: товароведения продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1565, и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчик: преподаватель Шмелева И. А.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании  
ЦМК «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от «30» 09 2022 г.

Председатель ЦМК  Коробецкая А.Н.

Программа рекомендована к утверждению на заседании  
Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»

Протокол № 1 от «30» 09 2022 г.

Председатель МС  Савченко Э.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	6
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	7
3.Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины.....	11
4.Контроль и оценка результатов освоение учебной дисциплины.....	12
5.Лист дополнений и изменений к рабочей программе.....	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в группу дисциплин общепрофессионального цикла.

**1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Код	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 организовать 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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»:

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 14	Владеющий навыками коммуникабельности в коллективе, решающий различные задачи профессиональной деятельности
ЛР 18	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому, кто в ней нуждается

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Объем образовательной программы – 40 часов,

в том числе:

в форме практической подготовки – 16 часов

нагрузка во взаимодействии с преподавателем – 40 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы(всего)</b>	40
в т. ч. в форме практической подготовки	16
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	40
в том числе:	
лабораторные работы	16
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	4
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Основы товарведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.</p> <p>Энергетическая ценность пищевых продуктов.</p>	2	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
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Классификация продовольственных товаров.</p> <p>Качество и безопасность продовольственных товаров.</p>	2	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
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<p><b>Содержание учебного материала</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.</p> <p>Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</p> <p>Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</p> <p><b>Тематика лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторная работа №1.</b> Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.</p> <p><b>Лабораторная работа №2.</b> Изучение помолологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.</p>	7	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
		1	
		1	
		1	
		1	
		1	
		4	
		2	
		2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.</p>	2	

<b>Тема 4.</b> Товароведная характеристика зерновых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		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
	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.		1	
	Условия и сроки хранения зерновых товаров.		1	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		2	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>Тема 5.</b> Товароведная характеристика молочных товаров	<b>Лабораторная работа №3.</b> Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.		2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		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
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров.		1	
	Условия и сроки хранения молочных товаров.		1	
<b>Тема 6.</b> Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	<b>Тематика лабораторных работ</b>		2	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>Лабораторная работа №4.</b> Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.		2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		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
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.		1	
	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.		1	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	<b>Лабораторная работа №5.</b> Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.		1	

Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Лабораторная работа №6. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов.	1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	Лабораторная работа №7. Органолептическая оценка качества мяса.	2	
		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.	5	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.	1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.	1	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	Лабораторная работа №8. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2	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
	Лабораторная работа №9. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	3	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
		1	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	1	
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	1	

	Тема/наименование лабораторных работ	2	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
	Лабораторная работа №10. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1	
<b>Всего:</b>		<b>40</b>	

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Товароведения продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

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

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

**Дополнительные источники:**

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. -8-е изд., стер. -М. Издательский центр «Академия», 2017. -336.,
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. -Введ. 2015-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014. -Ш, 8с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ.2015 01-01. -М.: Стандартиформ, 2014, -Ш, 10с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г.№213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного 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/)

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>-методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>-виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</li> </ul>	<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>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>
<p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</li> <li>-оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</li> </ul>	<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>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

## Лист дополнений и изменений к рабочей программе

### ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров на 2022- 2023 учебный год

Дополнения и изменения к рабочей программе на 20\_\_\_\_\_ - 20\_\_\_\_\_ учебный год  
по

учебной дисциплине **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

В рабочую программу внесены следующие изменения:

---

---

---

---

---

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы на заседа-  
ниицикловой методической комиссии \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_).

Председатель цикловой методической комиссии \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026