

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «КТТ
им. В.Н. Толстова»


Н. Н. Лапина

« 28 »

2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

43.01.09 Повар, кондитер

2025 г.

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 2016 г. №1569 и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова».

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова»

Разработчик: Жарких Г.И. - преподаватель

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

Протокол № 9 от « 10 » 04 2025 г.

Председатель ЦМК  Л.А. Баркалова

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБПОУ РК «КТТ им. В.Н. Толстова»

Протокол № 5 от « 23 » 04 2025 г.

Председатель МС  А.С. Гижко

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

Дисциплина является частью общепрофессионального цикла учебного плана. Имеет практическую направленность и межпредметную связь: связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

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

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

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛП 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.
ЛП 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 25	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 26	Готовый к конкурентоспособности на рынке труда
ЛР 28	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 01-07, ОК 09	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;	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

	осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	50
в т.ч. в форме практической подготовки	18
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	38
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	18
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов/ в т.ч. в форме практической подготовки	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1 Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.		
	2 Энергетическая ценность пищевых продуктов		
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1 Предмет и задачи товароведения Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Дефекты, их классификация		
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1 Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	2/2	
	1 Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.		
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	1 Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству зерновых товаров. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	4/4	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		

Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала		2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров Условия и сроки хранения		
	Практические занятия		2/2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
3	Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.			
Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала		2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения		
	Практические занятия		2/2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
4	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.			
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала		2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству мяса и мясных продуктов. Условия, сроки хранения		
	Практические занятия		4/4	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
5	Органолептическая оценка качества мяса			
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала		2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия, сроки хранения		
	Практические занятия		2/2	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
6	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.			
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала		2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения.		
	Практические занятия		2/2	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5, 5.1-5.5
7	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту			
Консультации			6	
Промежуточная аттестация экзамен			6	
Всего:			50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с ОПОП

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник для СПО / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 236 с. — ISBN 978-5-507-50926-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/489383>— Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие для СПО / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 140 с. — ISBN 978-5-507-52150-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/440102>— Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 304 с. — ISBN 978-5-507-50815-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/471638>— Режим доступа: для авториз. пользователей

4. Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензеева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 360 с. — ISBN 978-5-507-51003-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/497669>— Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества: учебное пособие для СПО / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 144 с. — ISBN 978-5-507-50982-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/496328>— Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-507-47364-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364526>— Режим доступа: для авториз. пользователей

3.2.1. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 549 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18783-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/569021>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Осваиваемые знания:		
<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>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
Осваиваемые умения:		
<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>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 716455383911024633342339769422330336394534850038

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 25.02.2026 по 25.02.2027