

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ**  
**ТОВАРОВ**  
для профессии 43.01.09.Повар,кондитер

2021

РАССМОТРЕНА  
цикловой методической комиссией  
Технологических дисциплин  
протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2021 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ /Афанасьева А.А./

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора  
от «\_\_» \_\_\_\_ 2021 г.  
№ \_\_\_\_\_

ОДОБРЕНА  
на заседании педагогического совета  
Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_.. 2021 г.

**Организация-разработчик: ГБПОУ КК «КТЭК»**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016г. №1569, зарегистрирован в Минюсте РФ 22.12.2016г. №44898), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, и компетенции WSR

Разработчики:

Мочалова О.Н. преподаватель профессионального  
учебного цикла ГБПОУ КК «КТЭК» \_\_\_\_\_

Рецензенты :

Репина Л.Г., преподаватель дисциплин  
профессионального учебного цикла ГБПОУ КК  
«КТЭК» \_\_\_\_\_

Петрова А.А.- директор ООО «ЮГПРОМ»  
Квалификация по диплому: инженер-технолог \_\_\_\_\_

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>86</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	20
самостоятельная работа	2
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	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	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
	1. <u>Химический состав пищевых продуктов</u> . 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 учебного материала	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
	1. <u>Классификация продовольственных товаров</u> . <i>Маркировка товаров. Информационные знаки</i> 2. <u>Качество и безопасность продовольственных товаров</u> . Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов		
Тема 3. Сохранность продовольственных товаров и сырья	Содержание учебного материала	4	
	1. <u>Режимы хранения продовольственных товаров</u> . Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов. Виды складских помещений и требования к ним. 2. <u>Товарные потери</u> .		
	Практические занятия	2	
	1. <u>ПЗ 1. Работа с нормативными документами стандарта (ХАССП)</u> . Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП)		

Тема 4. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	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
	<p>1. <u>Свежие овощи и плоды</u>. Ассортимент и характеристика, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. Значение в питании. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</p> <p>2. <u>Переработанные овощи и плоды</u>. Ассортимент и характеристика, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. Значение в питании. Кулинарное назначение</p> <p>3. <u>Свежие и переработанные грибы</u>. Ассортимент и характеристика, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. Значение в питании. Кулинарное назначение</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. <u>ПЗ 2.Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов, помологических сортов семечковых плодов</u> . Органолептическая оценка качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья по стандарту.</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 5 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	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
	<p><u>1. Зерно и продукты его переработки: крупа, мука, макаронные изделия.</u> Ассортимент и характеристика, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. Значение в питании. Кулинарное назначение</p> <p><u>2. Хлеб и хлебобулочные изделия.</u> Ассортимент и характеристика, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. Значение в питании. Кулинарное назначение</p> <p>Условия и сроки хранения зерновых товаров</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. ПЗ 3. <u>Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.</u> Органолептическая оценка качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья по стандарту</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 6. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	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
	<p>1. <u>Молоко, сливки, кисломолочные продукты</u> Ассортимент и характеристика, товароведные характеристики, значение в питании, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. Значение в питании. Кулинарное назначение</p> <p>2. <u>Сыры. Твёрдые, сычужные, рассольные, переработанные.</u> Ассортимент и характеристика, товароведные характеристики, значение в питании, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. Значение в питании. Кулинарное назначение</p> <p><u>3. Молочные консервы.</u> Ассортимент и характеристика, товароведные характеристики, значение в питании, требования к качеству, упаковке,</p>		



	транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. Значение в питании. Кулинарное назначение		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. <b>ПЗ 4.</b> Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. Органолептическая оценка качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья по стандарту		
<b>Тема 7</b> <b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	<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>
	<u>1. Рыба живая, охлажденная, мороженая</u> . Ассортимент и характеристика, товароведные характеристики, значение в питании, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. Значение в питании. Кулинарное назначение <u>2. Рыба переработанная.</u> Ассортимент и характеристика, товароведные характеристики, значение в питании, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. Значение в питании. Кулинарное назначение <u>3. Рыбные консервы и пресервы.</u> Ассортимент и характеристика, товароведные характеристики, значение в питании, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. Значение в питании. Кулинарное назначение <u>4. Икра. Морепродукты</u> . Ассортимент и характеристика, товароведные характеристики, значение в питании, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. Значение в питании. Кулинарное назначение.		
	<b>Практические занятия</b>	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>
	1. <b>ПЗ 5</b> Органолептическая оценка качества рыбы и рыбных консервов Органолептическая оценка по показателям: тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		

Тема 8.  Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	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
	1. <u>Свежее мясо. Мясо птиц. Мясные субпродукты.</u> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов 2. <u>Колбасные изделия и мясокопчёности</u> . Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов. 3. <u>Мясные консервы и мясные полуфабрикаты.</u> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. <u>ПЗ 6 Органолептическая оценка качества мяса и мясных продуктов.</u> Органолептическая оценка качества и безопасности мясных продуктов и сырья по стандарту. Органолептическая оценка качества тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		
Тема 9.  Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	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
	1. <u>Яйцо и продукты переработки яиц</u> .Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. Условия, сроки хранения яичных продуктов 2. <u>Пищевые жиры.</u> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		
	<b>Практические занятия</b>	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	<u>ПЗ 7 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.</u> Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. <u>ПЗ 8.Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту</u>		

			ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 10. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	<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>
	<u>1. Кондитерские изделия.</u> Ассортимент и характеристика, товароведные характеристики, значение в питании, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. Значение в питании. Кулинарное назначение		
	<u>2. Вкусовые товары.</u> Чай, кофе, приправы и пряности. Ассортимент и характеристика, товароведные характеристики, значение в питании, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. Значение в питании. Кулинарное назначение		
	<u>3. Алкогольные и безалкогольные напитки.</u> Ассортимент и характеристика, товароведные характеристики, значение в питании, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
<b>Тема 11. Виды сопроводительных документов</b>	<b>ПЗ 9</b> Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<u>1. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</u> Правила оформления заказа на продукты. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<u>ПЗ 10 . Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов.</u> Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
Составить и оформить товарную накладную			
<b>Всего:</b>		<b>74</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете: «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по предмету.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- нормативная документация;
- методические пособия.
- весоизмерительное оборудование
- 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. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 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.

### 3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. 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/)

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2015. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая

литература, 2016. – 816 с.

3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2017
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2017. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2016. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2016. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2015. – 236 с.

#### 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;</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. 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>-устный опрос -тестирования</p> <p>-фронтальный опрос</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена в виде: - устных ответов,</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</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> <p>Практические занятия №1-№10</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	регламентов Рациональность действий и т.д.	
--	--	--



