

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжением № ____ от _____ 2025г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»



г. Судак, 2025

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02 «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер входящих в укрупненную группу направлений профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Главатских Ольга Викторовна. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2025г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

©) Главатских Ольга Викторовна – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ		Стр.
1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01.

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	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

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛРН ₂	Расшифровка
1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
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.
3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
8	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.
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.
10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:
13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	120
в т.ч. в форме практической подготовки	52
теоретическое обучение	60
практические занятия	52
Самостоятельна работа	-
консультация	2
Промежуточная аттестация в форме Экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	8		
	Общие сведения о пищевых продуктах. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Состав, значение в питании	2	О.1 с. 7-12	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
	Углеводы. Жиры. Белки. Состав. Значение в питании	2	О.1 с. 12-22	
	Пищевые вещества: витамины, ферменты. Состав. Значение в питании	2	О.1 с. 22-28	
	Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	О.1 с. 31	
Тема 2. Классификация пищевых продуктов	Содержание учебного материала	6		
	Классификация пищевых продуктов	2	О.1 с. 45-46	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
	Качество и безопасность пищевых продуктов	2	О.1 с. 32	
	Практическая работа №1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	2	М.У.пр.з.№1	
Тема 3. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала	28		
	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей, классификация, ассортимент	2	О.1 с. 47-50	ПК 1.1-1.4,

овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и грибов, классификация, ассортимент	4	O.1 с. 50-118	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01
	Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	4		
	Условия и сроки хранения. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2		
	Практическая работа №2 Оценка качества продуктов по органолептическим показателям	4	М.У.пр.з. №2	
	Практическая работа №3 Изучение ассортимента плодоовощных продуктов. Определение органолептическим методом качества плодоовощных продуктов	4	М.У.пр.з.№3	
	Практическая работа №3 Изучение ассортимента плодоовощных продуктов. Определение органолептическим методом качества плодоовощных продуктов	4	М.У.пр.з.№3	
	Практическая работа №4 Расчет естественной убыли	2	М.У.пр.з.№4	
	Практическая работа №5 Распознавание дефектов свежих плодов и овощей	2	М.У.пр.з.№5	
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	12		
	Товароведная характеристика зерновых товаров	2	O.1с. 253-276	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
	Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	O.1с. 253-276	
	Практическая работа №6 Изучение ассортимента и качества зерна и продуктов его переработки	4	М.У.пр.з.№6	
	Практическая работа №6 Изучение ассортимента и качества зерна и продуктов его переработки	4	М.У.пр.з.№6	
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	16		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	4	O.1 с. 195	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6,
	Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров	4	O.1 с.195-215	

	Практическая работа №7 Изучение ассортимента и качества молока и молочных продуктов	2	М.У.пр.з.№7	ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01
	Практическая работа №7 Изучение ассортимента и качества молока и молочных продуктов	2	М.У.пр.з.№7	
	Практическая работа №8 Определение товарного сорта твердого сычужного сыра. Ознакомление с физико-химическими показателями.	4	М.У.пр.з.№8	
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	12		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании рыбы, рыбных продуктов	2	О.1 с. 120, 121-123	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
	Общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	О.1 с.131-162	
	Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2		
	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2		
	Практическая работа №9 Изучение ассортимента и качества рыбы и рыбных продуктов	2	М.У.пр.з.№9	
	Практическая работа №9 Изучение ассортимента и качества рыбы и рыбных продуктов	2	М.У.пр.з.№9	
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	8		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании мяса и мясных продуктов	2	О.1 с.166-168,	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
	Общие требования к качеству мяса и мясных продуктов	2	О.1 с.175-176	
	Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов	2		
	Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов	2		
Тема 8. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	10		
	Товароведная характеристика яичных продуктов. Условия, сроки хранения	2	О.1 с.166-168,	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,
	Товароведная характеристика пищевых жиров. Условия, сроки хранения	2	О.1 с.175-176	

	Практическая работа № 10 Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям	2	М.У.пр.з.№1 0	ПК 5.1-5.5 ОК 01
	Практическая работа №11 Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям. Дефекты яиц	4	М.У.пр.з.№1 1	
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	12		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	2		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
	Условия и сроки хранения	2		
	Практическая работа № 12 Изучение ассортимента и качества вкусовых товаров	4	М.У.пр.з.№1 2	
	Практическая работа №12 Изучение ассортимента и качества вкусовых товаров	4	М.У.пр.з.№1 2	
	Консультация	2		
	Экзамен	6		
	Всего	120		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебники;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- методические разработки уроков и внеклассных мероприятий.

Технические средства обучения:

- переносной мультимедиа-проектор;
- ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве **основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями**

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: - 5-е изд., стереотип - М.: ИЦ «Академия», 2020. - 336с.

Дополнительная литература:

1. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф. образования: - 5-е изд., стереотип - М.: ИЦ «Академия», 2013. - 96с.
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учрежд. Средн. проф. образ./М.В. Володина.-2-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия», 2014.-192 с.

Нормативно-правовые документы

- 1.Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. №2300-1 (с изменениями и дополнениями).
- 2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Текст]: [федер. закон: принят Гос. Думой 02 янв. 2000 г. №29-ФЗ: в ред. от 19.07.2011 №248-ФЗ].
- 3.Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» // Утвержден Решением комиссии Таможенного союза 09/12/2011, №880.
- 4.Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. №299).
- 5.ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (с Изменением №1). – М.: Стандартинформ, 2004.
- 6.Технические регламенты и национальные стандарты на однородные группы и отдельные виды продовольственных товаров.
- 7.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 8.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

Интернет ресурсы:

- 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/
- 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/
- 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/
- 8.<http://www.iprbookshop.ru>— ЭБС «IPRbooks»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
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 продукто	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподава- теля