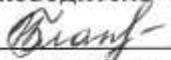


ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
"ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ"

РАССМОТРЕНО
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО
 И.В. Блажко
(протокол № 5 от 26 июня 2025 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
 О.В. Лапса
«27» июня 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**
обще профессионального учебного цикла
основной образовательной программы
по профессии:
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

2 курс

Разработала: преподаватель
Любященко Елена Викторовна

Бея, 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укреплённой группе профессии, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в профессиональный цикл, как обще профессиональная дисциплина.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01* ОК 02* ОК.03* ОК.04* ОК.05* ОК.06* ОК.07* ОК.08* ОК.09* ОК.10* ОК.11* 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*	<p>У1 проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>У2 оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>У3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>У4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</p>	<p>З 1 ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>З 2 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>З 3 методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>З 4 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>З 5 виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>З 4 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
Объем учебной дисциплины	68
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия	20
Консультации	2
Экзамен	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
Введение	Введение. Цели задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов.	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 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала		
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	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	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. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов	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
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		

их переработки	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ПК 5.1-5.5
	Тематика лабораторных работ	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
	Лабораторная работа 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов овощей и оценка качества по стандарту.	1	
	Лабораторная работа 2. Изучение ассортимента плодов и оценка качества по стандарту	1	
	Лабораторная работа 3. Изучение ассортимента нетрадиционных видов овощей и грибов и оценка качества по стандарту	1	
Лабораторная работа 4. Изучение ассортимента фруктов и оценка качества по стандарту	1		
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	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
	Характеристика зерна 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.		
	Характеристика новых видов круп Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к к качеству новых видов круп (булгур, киноа, кускус, амаранта, полба, саго)	2	
	Характеристика новых видов бобовых, макаронных изделий Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству новых видов бобовых (маш, нут, сорго, долихос). Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству новых видов макаронных изделий.	2	
	Тематика лабораторных работ	4	
	Лабораторная работа 5. Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту	1	
	Лабораторная работа 6. Ознакомление с ассортиментом видов муки и оценка качества по стандарту	1	
	Лабораторная работа 7. Ознакомление с ассортиментом хлебобулочных изделия и оценка качества по стандарту	1	
	Лабораторная работа 8. Ознакомление с ассортиментом новых видов макаронных изделий	1	

	и оценка качества по стандарту		
Тема 5. Товароведная характеристика молочных 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
	Характеристика молока и молочных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	Тематика лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа 9 Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2	
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных 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
	Характеристика рыбы, рыбных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	Характеристика редких, экзотических видов рыбы. Ассортимент и характеристика, значение в питании общие требования к качеству редких экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья.		
	Тематика лабораторных работ	4	
	Лабораторная работа 10 Оценка качества нескольких видов рыбы по органолептическим показателям.	2	
	Лабораторная работа 11-12 Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	

	Оценка качества нерыбного водного сырья по органолептическим показателям.		
Тема 7. 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
	Характеристика мяса и мясных продуктов Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	Характеристика мяса и мясных продуктов Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса диких животных (Косуля, кабан, олень, лось)	2	
	Тематика лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа 13 Органолептическая оценка качества мяса животных	1	
	Лабораторная работа 14 Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке	1	
Тема 8. 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
	Характеристика яичных продуктов Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кулинарное назначение яичных продуктов. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	2	
	Характеристика пищевых жиров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	2	
	Тематика лабораторных работ	1	

	Лабораторная работа 15. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	1	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 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых 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
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения		
	Тематика лабораторных работ	1	
	Лабораторная работа 16. Ознакомление с ассортиментом вкусовых товаров и оценка качества по стандарту	1	
	Консультации	2	
	Экзамен	6	
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Кулинарии» оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520552>

2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>

3. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-507-45575-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276431>

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное издание / Матюхина З.П. - Москва: Академия, 2024. - 336 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

5. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия / Т. В. Рензяева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 360 с. — ISBN 978-5-507-46053-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296003>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Осваиваемые знания:		
Уметь		
<p>У1 проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Уметь грамотно проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>Распознавание сложных ситуации в различных контекстах, проведение анализа сложных ситуации при решении задач профессиональной деятельности; планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного опроса; -тестирования; -оценки результатов СУРО 1; <p>ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных ответов, - тестирования.
<p>У2 оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Уметь правильно оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного опроса; -тестирования; <p>ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4</p> <p>Рубежный контроль:</p> <p>ТРК 1</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных ответов, - тестирования.

<p>У3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Уметь грамотно оформлять отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;</p> <p>планирование профессиональной деятельности; применение средств информатизации и информационных технологии для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8</p> <p>Рубежный контроль:</p> <p>ТРК 1</p>
<p>У 4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p> <p>ОК9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Уметь правильно осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;</p> <p>Применение средств информатизации и информационных технологии для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-устного опроса;</p> <p>ЛР8</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>- письменных ответов,</p> <p>- тестирования.</p>
Знать		
<p>31 ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p>	<p>Знать ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного опроса</p> <p>Рубежный контроль:</p> <p>ТРК 2</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>- письменных ответов,</p> <p>- тестирования.</p>
<p>32 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p>	<p>Знать виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного опроса</p> <p>ЛР7, ЛР8</p> <p>Рубежный контроль:</p> <p>ТРК 1</p>

<p>33 методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p>	<p>Знать методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного опроса ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР8 Рубежный контроль: ТРК 2 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных ответов, - тестирования.</p>
<p>34 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p>	<p>Знать современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p>	<p>Устный опрос</p>
<p>35 виды складских помещений и требования к ним;</p>	<p>Знать виды складских помещений и требования к ним;</p>	<p>Устный опрос</p>
<p>36 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Знать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного опроса ЛР1 Рубежный контроль: ТРК 2</p>