

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>5</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
2.3. Курсовой проект (работа) .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>9</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	9
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	9
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>10</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

Дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» включена в обязательную часть цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК.01- ОК.07, ОК.09, ОК.10.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– выстраивать траектории профессионального и личностного развития;</li> <li>– организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>– описывать значимость своей профессии;</li> <li>– презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>– соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);</li> <li>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>– использовать современное программное обеспечение;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– психология коллектива;</li> <li>– психология личности;</li> <li>– основы проектной деятельности;</li> <li>– особенности социального и культурного контекста;</li> <li>– правила оформления документов;</li> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции;</li> <li>– общечеловеческие ценности;</li> <li>– правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>– современные средства и устройства информатизации;</li> <li>– порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;</li> <li>– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>– основные общеупотребительные</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>– понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>– кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <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>глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</li> <li>– особенности произношения;</li> <li>– правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <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>
---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	86	32
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	16	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	-	-
<b>Всего</b>	<b>102</b>	<b>32</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>		<b>106 / 32</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Введение. Общая часть товароведения.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<i>OK 1-7,9,10</i>
	1. Предмет и задачи дисциплины. Качество и химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров.	2	
	2. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2	
	3. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование товаров.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<i>OK 1-7,9,10</i>
	1. Изучение потребительских свойств продовольственных товаров. 2. Определение качества сырья органолептическим методом.	2 2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение реферата по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания!».	2	<i>OK 1-7,9,10</i>
<b>Тема 1.2</b> <b>Зерно и продукты его переработки</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<i>OK 1-7,9,10</i>
	1. Зерно. Классификация Химический состав. Крупы. Классификация. Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству.	2	
	2. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макароны изделия. Виды макаронных изделий. Показатели качества	2	
	3. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества дефекты и болезни хлеба.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<i>OK 1-7,9,10</i>

	1.Изучение ассортимента и оценка качества крупы, муки, макаронных и хлебобулочных изделий органолептическим методом.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Подготовка слайд-презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки»	2	OK 1-7,9,10
<b>Тема 1.3</b> <b>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание</b>	6	OK 1-7,9,10
	1.Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов.	2	
	2.Ассортимент, классификация, товароведная характеристика и реализация.	2	
	3.Кулинарное использование. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	OK 1-7,9,10
	Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка слайд-презентации по теме: «Польза плодоовощных продуктов для организма человека»	2	OK 1-7,9,10
<b>Тема 1.4</b> <b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание</b>	4	OK 1-7,9,10
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	2	
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	OK 1-7,9,10
	1.Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составление карт качества	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных	2	OK 1-7,9,10

	(профессиональных задач); подготовка сообщений.		
<b>Тема 1.5</b> Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	<b>Содержание</b>	6	<i>OK 1-7,9,10</i>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	2	
	2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	2	
	3.Кулинарное использование рыбного сырья.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<i>OK 1-7,9,10</i>
	1.Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.	2	
	2.Расшифровка маркировки, указанной на упаковке	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	<i>OK 1-7,9,10</i>	
<b>Тема 1.6</b> Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	<b>Содержание</b>	8	<i>OK 1-7,9,10</i>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2	
	2.Классификация мяса по техническому состоянию. Субпродукты. Требования к качеству.	2	
	3.Мясо домашней птицы и пернатой дичи, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	4.Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<i>OK 1-7,9,10</i>
	1.Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	2	
2.Органолептическая оценка качества мяса.	2		

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.</p>	2	OK 1-7,9,10
<p><b>Тема 1.7</b> Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров, пищевых концентратов</p>	<p><b>Содержание</b></p>	10	OK 1-7,9,10
	1.Яйца, ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение.	2	
	2.Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, сроки хранения	2	
	3.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение сроки хранения пищевых жиров.	2	
	4.Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий, условия, сроки хранения пищевых жиров.	2	
	5.Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент, качество и хранение концентратов.	2	
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	4	OK 1-7,9,10
	1.Определение качества яиц и пищевых жиров органолептическим методом.	4	
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	2	OK 1-7,9,10	
<p><b>Тема 1.8</b> Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</p>	<p><b>Содержание</b></p>	8	OK 1-7,9,10
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров.	2	
	2.Чай, кофе натуральный, пряности, пищевые кислоты.	2	
	3.Кулинарное использование вкусовых продуктов.	2	



	4.Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, сроки хранения.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<i>OK 1-7,9,10</i>
	1.Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	<i>OK 1-7,9,10</i>
<b>Промежуточная аттестация</b>			
<b>Всего:</b>		<i>102</i>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет товароведения продовольственных товаров, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 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 В.П. Товароведение пищевых продуктов, М.: ИЦ «Академия», 2019

##### 3.2.2. Дополнительные источники

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/)

8. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. –М.: РИОР, 215. –156 с.

9. 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, 2014. –816 с.

10. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов»: рабочая тетрадь-М.: Академия, 2014. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза

продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. –М.: Дашков и К°, 2012.

–592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. –М.: Норма, 2013. –448 с.

11.Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].

12.Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. –2-е изд., испр. –М.: Академия, 2013. –208 с.

13.Товаровед продовольственных товаров[Гильдия издателей периодической печати].

14.Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А.Тутельяна. –М.: ДеЛипринт, 2012. –236 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></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> <li>-осуществлять контроль</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

<p>хранения и расхода продуктов</p> <p><i>Умеет:</i></p> <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>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> <p>-защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>-оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>-экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.</p>
---	--	---