

Приложение 2.2
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Разработчик: Борщ Е.В, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

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.01 Основы товароведения продовольственных товаров» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

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:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01- ОК.07, ОК.09	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; - описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления	- психологию коллектива; - психологию личности; - основы проектной деятельности; - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов; - сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности пути	-

	ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и	обеспечения ресурсосбережения; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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;	
--	--	---	--

	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.	- 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.	
--	---	---	--

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

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 ¹	74	32
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)		
Всего	76	32

¹ Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров				ОК 1-7, 9
Тема 1.1 Введение. Общая часть товароведения.	Содержание учебного материала		6	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1	Предмет и задачи дисциплины. Качество и химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров.		
	2	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.		
	3	Энергетическая ценность пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование товаров.		
	4	Практические работы (практическая подготовка)	4	
Изучение потребительских свойств продовольственных товаров. Определение качества сырья органолептическим методом				
Тема 1.2 Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала		6	ОК 1-7, 9 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. Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству.		
	2	Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макаронные изделия. Виды макаронных изделий. Показатели качества		
	3	Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества дефекты и болезни хлеба		
	4	Практические работы (практическая подготовка)	4	
Изучение ассортимента и оценка качества крупы, муки, макаронных и хлебобулочных изделий органолептическим методом				

Тема 1.3 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7, 9 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	Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов.		
	2	Ассортимент, классификация, товароведная характеристика и реализация.		
	3	Кулинарное использование. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	4	Практические работы (практическая подготовка)	4	
	Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.			
Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7, 9 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	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров		
	2	Условия и сроки хранения молочных товаров .		
	3	Практические работы (практическая подготовка)	4	
		Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составление карт качества		
Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7, 9 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	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.		
	2	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.		
	3	Кулинарное использование рыбного сырья.		
	4	Практические работы (практическая подготовка)	4	
		Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.		
5	Расшифровка маркировки, указанной на упаковке			
Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		

	2	Классификация мяса по техническому состоянию. Субпродукты. Требования к качеству.		<i>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	3	Мясо домашней птицы и пернатой дичи, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	4	Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов		
	5	Практические работы (практическая подготовка)	4	
		Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Составление карт качества. Органолептическая оценка качества мяса		
Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров, пищевых концентратов	Содержание учебного материала		6	<i>ОК 1-7, 9 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</i>
	1	Яйца, ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, сроки хранения		
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение, сроки хранения пищевых жиров. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий, условия, сроки хранения пищевых жиров.		
	3	Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент, качество и хранение концентратов.	4	
	4	Практические работы (практическая подготовка)		
		Определение качества яиц и пищевых жиров органолептическим методом.		
Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала		6	<i>ОК 1-7, 9 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</i>
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Чай, кофе натуральный, пряности, пищевые кислоты. .Кулинарное использование вкусовых продуктов.		
	2	Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, сроки хранения		
	3	Практические работы (практическая подготовка)	4	
		Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом		
		Самостоятельная работа обучающихся		

		Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Промежуточная аттестация			2	
Всего			76	

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.: 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 В.П. Товароведение пищевых продуктов, М.: ИЦ «Академия», 2020

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% 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.

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 -осуществлять контроль продуктов.		
Умеет: -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;		