МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРТАМЫШСКОЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЗАКРЫТОГО ТИПА»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

43.01.01 Официант, бармен

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
00FB5C9870B52A53AB5154115ED212953B
Владелец: Сердюкова Ольга Анатольевна
Действителен: с 25.03.2026 до 18.06.2027

2025 г.

Программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» разработана в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования, (далее – СПО) по профессии 43.01.01 Официант, бармен, примерной рабочей программой учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» для профессиональных образовательных организаций, разработанной ФГБОУ ДПО ИРПО, 2024г, утвержденной ФУМО СПО по УГПС 43.00.00, Протокол № 18 от 10.10.2024г.

	Фамилия, имя, отчество составителя (разработчика)	**Квалификационная категория**	**Должность**
1	Баёва Лариса Семеновна	высшая	преподаватель

Рассмотрено на заседании МК преподавателей, мастеров производственного обучения			
	Фамилия, имя, отчество председателя МК	**Дата заседания МК**	**№ протокола**
1	Орлова Татьяна Владимировна	20.05.2025	6

Согласовано на заседании методического совета	
Дата заседания МС	**№ протокола**
23.05. 2025	7

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ	4
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.1.Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Цель дисциплины «ОП.03 Товароведение пищевых продуктов»: 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.03 Товароведение пищевых продуктов»: включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2.Планируемые результаты освоения дисциплины:

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	владеть методами оценки качества пищевых продуктов; определять качество основных групп товаров; давать качественную товароведческую характеристику основных групп товаров	методы оценки качества пищевых продуктов; товароведную характеристику основных групп товаров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**42**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	16
самостоятельная работа	2
консультация	2
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	2

1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1.Общие сведения о пищевых продуктах		**2**		
Тема 1.1 Цели, задачи, методы товароведения	**Содержание учебного материала:** Цели и задачи товароведения в современных условиях. Классификация пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов и методы его определения. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование.	1	ОК 1-6 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	
Тема 1.2. Химический состав пищевых продуктов	**Содержание учебного материала:** Химический состав пищевых продуктов: вода, минеральные вещества, углеводы, липиды, азотистые вещества, ферменты, витамины, органические кислоты, дубильные, красящие, ароматические вещества. Их место в составе пищевых продуктов, краткая характеристика.	1	ОК 1-6 ПК 1.2	
			ОК 1-6 ПК 1.2	
	Раздел 2. Товароведная характеристика и экспертиза качества различных групп пищевых продуктов	**36**		
Тема 2.1. Свежие овощи, плоды, грибы. Продукты	**Содержание учебного материала:** Свежие овощи. Классификация, особенности химического состава, экспертиза качества и хранение. Свежие плоды, ягоды, орехоплодные. Классификация, особенности химического состава, экспертиза качества и	2	ОК 1-7 ПК 1.2	

их переработки	хранение. Свежие грибы. Сушёные, квашеные плоды, овощи, ягоды. Замораживание плодов и овощей. Экспертиза качества и хранение переработанных овощей. Овощные и плодовые консервы. **Лабораторно-практические занятия:** Распознавание видов и оценка качества свежих плодов, ягод, орехоплодных.	1		
Тема 2.2. Рыба и рыбные продукты	**Содержание учебного материала:** Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Анатомическое и морфологическое строение рыбы. Основные семейства промысловых рыб. Живая, охлаждённая, мороженая рыба. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Солёная, вяленая, сушёная рыба. Копчёная рыба, балычные изделия.	3	ОК 1-6 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	
	Лабораторно-практические занятия: 1. Расшифровка маркировки рыбных консервов. Рыбные пресервы. 2. Распознавание видов рыб некоторых семейств и получаемой из них продукции. 3. Икра и нерыбные морепродукты. Виды, требования к качеству, условия и сроки хранения.	3	ОК 1-7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	
Тема 2.3. Мясо и мясные продукты	**Содержание учебного материала:** Химический состав и пищевая ценность мяса. Ткани мяса, классификация мяса, клеймение. Охлаждённое и мороженое мясо, требования к качеству.	2	ОК 1-7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	
	Лабораторно-практические занятия: 1. Мясо птицы. Классификация, требования к качеству, условия хранения.	3	ОК 1-7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	

	2. Колбасные изделия. Колбасы, крупнокусковые продукты (мясокопчёности). Требования к качеству, особенности хранения. 3. Субпродукты, мясные полуфабрикаты. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству.			
Тема 2.4 Молоко и молочные продукты	**Содержание учебного материала:** Молоко коровье. Химический состав и пищевая ценность Обработка и хранение молока. Ассортимент молока.Сливки. Сгущённое и сухое молоко, сливки. Мороженое.	2	ОК 1-7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	
	Лабораторно-практические занятия: 1. Кисломолочные продукты. Ассортимент, требования к качеству, условия хранения. 2. Сорта и товарная характеристика сыра. **Самостоятельная работа** Изучение требований к качеству молочных консервов, расшифровка маркировки.	2 1		
Тема 2.5. Яйца и яйцепродукты	**Содержание учебного материала:** Яйца куриные. Строение. Классификация яиц, требования к качеству. **Самостоятельная работа** Яичные продукты. Требования к упаковыванию и хранению**.**	1 1		
Тема 2.6. Пищевые жиры	**Содержание учебного материала:** Значение пищевых жиров в питании. Классификация пищевых жиров. Майонез. **Лабораторно-практические занятия:** 1. Растительные масла. Технология изготовления. 2. Жиры животные топлёные. Ассортимент, характеристика.	1 3		

	3. Маргариновая продукция. Ассортимент, характеристика.			
Тема 2.7. Зерно и продукты его переработки	**Содержание учебного материала:** Виды, классификация зерновых культур. Особенности химического состава основных видов продовольственного зерна. Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия. Ассортимент, экспертиза качества. **Лабораторно-практические занятия:** 1. Производство, ассортимент, экспертиза качества круп. 2. Мука, её ассортимент, экспертиза качества, хранение. 3. Макаронные изделия, классификация, ассортимент, условия хранения.	2 3		
Тема 2.8. Крахмал, сахар,мёд, кондитерские изделия	**Содержание учебного материала:** Крахмал, крахмалопродукты. Сахар, его ассортимент и условия хранения. Мёд, его химический состав, пищевая ценность и условия хранения. Кондитерские товары. Классификация, ассортимент, сроки и условия хранения.	2		
Тема 2.9. Вкусовые продукты	**Содержание учебного материала:** Пищевые кислоты, поваренная соль. Особенности производства. Товароведная характеристика. Чай, кофе, кофейные напитки. Химический состав, классификация. Алкогольные, безалкогольные напитки. Классификация, товароведная характеристика. **Лабораторно-практические занятия:** 1. Пряности и приправы. Классификация. Ассортимент.	3 1		

Консультации (в рамках промежуточной аттестации)	2		
Промежуточная аттестация	2		
Всего:	**42**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Товароведения пищевых продуктов» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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 образовательной организации 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.

3.2.1. Основные печатные и/или 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. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519920

3. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/520282

4. 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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: методы оценки качества пищевых продуктов; товароведческую характеристику основных групп товаров.	Демонстрирует знания: методы оценки качества пищевых продуктов; товароведческую характеристику основных групп товаров.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Оценка выполнения индивидуальных заданий.
Умеет: владеть методами оценки качества пищевых продуктов; определять качество основных групп товаров; давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров	Демонстрирует умения владеть методами оценки качества пищевых продуктов; определять качество основных групп товаров; давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров	