

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)  
федерального государственного автономного образовательного  
учреждения высшего образования  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»**

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич  
Должность: Директор  
Дата подписания: 28.04.2023  
Уникальный программный ключ:  
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0bc7b81d

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**"Товароведение продовольственных товаров"**

---

(наименование дисциплины)

**Освоение учебной дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО):**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

---

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

**Квалификация:**

**специалист по поварскому и кондитерскому делу**

---

(наименование квалификации)

Сочи,  
2023 г.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.18 Товароведение продовольственных товаров

*название дисциплины*

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.18 Товароведение продовольственных товаров является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС "Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)"

Идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина ОП.18 Товароведение продовольственных товаров входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки.

### 1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Знать:

основы товароведения продовольственных товаров;

понятие о пищевой, биологической и физиологической ценности продовольственных товаров;

химический состав продовольственных товаров;

понятие о стандартизации, сертификации и штриховом коде;

основы хранения и консервирования пищевых продуктов;

классификацию и товароведную характеристику различных групп продовольственных товаров;

требования к качеству, условия хранения и упаковке различных групп продовольственных товаров;

недопустимые дефекты различных видов продовольственных товаров.

### **В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

основы товароведения продовольственных товаров;

понятие о пищевой, биологической и физиологической ценности продовольственных товаров;

химический состав продовольственных товаров;

понятие о стандартизации, сертификации и штриховом коде;

основы хранения и консервирования пищевых продуктов;

классификацию и товароведную характеристику различных групп продовольственных товаров;

требования к качеству, условия хранения и упаковке различных групп продовольственных товаров;

недопустимые дефекты различных видов продовольственных товаров.

**В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:**

пользоваться документами подтверждения соответствия качества продукции установленным требованиям стандарта;

распознавать знаки соответствия установленным требованиям стандарта;

определять энергетическую ценность пищевых продуктов;

оценивать качество продукции по органолептическим показателям.

**В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:**

идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;

-оценивать качество сырья и готовой продукции;

-устанавливать дефекты и определять градации качества;

-контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;

-использовать нормативные и технологические документы;

-осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;

-составлять и заключать договора на поставку товаров;

-проводить приемку продукции

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем программы 82 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1. Виды учебной работы по периодам освоения ООП СПО для формы обучения - очная.

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		3	2				
<b>Контактная (аудиторная) работа (всего)</b>	66	66	34				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	52	52	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
практические занятия (если предусмотрено)	14	14	34				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	10	10	4				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
Часов на контроль:	6	6	18				
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)	-	Эк	Эк				
Общая трудоемкость час	82	82	56				

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.18 Товароведение продовольственных товаров

Таблица 2. Содержание дисциплины/МДК по видам учебной работы

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ	Вид учебной работы*	Кол-во часов
Содержание раздела (темы)		
<b>Раздел 1.</b>		<b>12</b>
<b>Основы товароведения продовольственных товаров</b>		
Тема 1.1		
Предмет и задачи товароведения. Качество продовольственных товаров.	Лек	2
Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество товаров и методы его определения.		
Тема 2		
Химический состав продовольственных товаров	Лек	2
Химический состав продовольственных товаров		
Тема 3 Сертификация и стандартизация продовольственных товаров. Маркировка и штриховое кодирование товаров.	Лек	2
Стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Маркировка товара. Штриховое кодирование.		

Тема 4. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	Лек	2
Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов и его методы.		
Самостоятельная работа	СР	4
Классификация и оценка качества		
<b>Раздел 2.</b> <b>Товароведная характеристика продовольственных товаров.</b>	<b>70</b>	
Тема 1. Крупа, макаронные изделия. Мука. Хлеб и хлебобулочные изделия.	Лек	4
Крупа, макаронные изделия. Мука. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия хранения. Хлеб и хлебобулочные изделия. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия хранения.		
Тема 2. Вкусовые товары	Лек	4
Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия хранения. Пряности и приправы. Товароведная характеристика. Условия хранения.		
	Лек	6
Тема 3. Плодоовощные товары. Свежие овощи. Химический состав и пищевая ценность овощей и плодов. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия хранения. Свежие плоды, ягоды и грибы. Продукты переработки овощей и плодов.		
Оценка качества вкусовых товаров	Пр	4
Оценка качества вкусовых товаров		
Тема 4. Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские изделия	Лек	4
Крахмал и крахмалопродукты. Сахар. Мед. Товароведная характеристика. Требования к качеству, условия хранения. Кондитерские товары. Классификация и ассортимент. Товароведная характеристика. Требования к качеству, условия хранения.		
практические занятия	Пр	2
Оценка качества сахара		

Тема 5	Лек	6
<p>Молочные товары.</p> <p>Молоко и сливки.</p> <p>Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение. Кисломолочные продукты.</p> <p>Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение. Сыры.</p> <p>Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение.</p>		
Тема 6.	Лек	2
<p>Пищевые жиры.</p> <p>Растительные масла. Маргарин, животные и кулинарные жиры.</p> <p>Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение.</p>		
Тема 7	Лек	8
<p>Мясо и мясные товары</p> <p>Классификация мяса. Мясо убойных животных.</p> <p>Химический состав. Требования к качеству. Хранение. Маркировка(клеймение) мяса. Субпродукты и мясные полуфабрикаты.</p> <p>Классификация. Требования к качеству. Хранение.</p> <p>Мясо домашней птицы. Классификация. Требования к качеству. Хранение.</p> <p>Колбасные изделия. Мясные копчености. Требования к качеству. Хранение.</p>		
Практические занятия	Пр	4
<p>Оценка качества пищевых жиров.</p> <p>Оценка качества мясных товаров</p>		
Тема 8	Лек	2
<p>Яйца и яичные продукты</p> <p>Яйца и продукты их переработки. Химический состав и пищевая ценность яиц. Классификация яиц. Упаковка, хранение.</p>		
Тема 9	Лек	8
<p>Рыба и рыбные товары</p> <p>Классификация рыбы. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Живая, охлажденная и мороженая рыба.</p> <p>Основные семейства промысловых рыб. Химический состав рыбы. Требования к качеству. Хранение.</p> <p>Икра и нерыбные морепродукты.</p> <p>Товароведная характеристика. Дефекты икры и их причины. Требования к качеству. Хранение.</p> <p>Рыбные консервы и пресервы. Требования к качеству. Хранение. Маркировка.</p>		

Практические занятия	Пр	4
Оценка качества рыбы		
Самостоятельная работа	СР	6
Экзамен	Эк	6

\* - Лек – лекции; Пр – практические занятия; СР – самостоятельная работа; ЛР – лабораторные работы.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения, приведенным в п 6.3 основной образовательной программы специальности.

Таблица 3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории Специализированное учебное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели, маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя: компьютер AMD Ryzen, монитор LCD 24" Philips, интерактивная панель 86", имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Компьютерный класс)	Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i5, оперативная память объемом не менее 16Gb;(SSD 500 GB HDD 1 TB); проектор EPSON, проекционный экран, имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42" автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Ryzen, оперативная память объемом не менее 8 Гб; SDD 500 GB, моноблок Lenovo Intel i3), имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Дополнительные источники:*

*Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <http://mega.rudn.ru/MegaPro/Web>
- Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru>
- ЭБС Znanium <https://znanium.ru>
- ЭБС «Academia-library» <https://academia-moscow.ru/>
- ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>

2. Базы данных и поисковые системы:

- Учебный портал института <https://portal.rudn-sochi.ru/>

*Методические материалы для обучающихся*

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Правильно спланированная и организованная самостоятельная работа студентов позволяет:

- сделать образовательный процесс более качественным и интенсивным;
- способствует созданию интереса к избранной профессии и овладению ее особенностями;
- приобщить студента к творческой деятельности;
- проводить в жизнь дифференцированный подход к обучению.

При организации самостоятельной работы студентов в качестве методологической основы должен применяться деятельный подход, когда обучение ориентировано на формирование умений решать не только типовые, но и нетиповые задачи, когда студент должен проявить творческую активность, инициативу, знания, умения и навыки, полученные при изучении конкретной дисциплины.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале.

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

*Таблица 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины*

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
---	--

<p>Знания: В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <p>основы товароведения продовольственных товаров;</p> <p>понятие о пищевой, биологической и физиологической ценности продовольственных товаров;</p> <p>химический состав продовольственных товаров;</p> <p>понятие о стандартизации, сертификации и штриховом коде;</p> <p>основы хранения и консервирования пищевых продуктов;</p> <p>классификацию и товароведную характеристику различных групп продовольственных товаров;</p> <p>требования к качеству, условия хранения и упаковке различных групп</p>	<p>Анализ и оценка выполнения индивидуальных заданий, расчетных работ, опрос, тематический диктант, контрольная работа, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование, Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Полнота и грамотность подготовленных докладов, сообщений, презентаций.</p>
<p>Умения:</p> <p>пользоваться документами подтверждения соответствия качества продукции установленным требованиям стандарта;</p> <p>распознавать знаки соответствия установленным требованиям стандарта;</p> <p>определять энергетическую ценность пищевых продуктов;</p> <p>оценивать качество продукции по органолептическим показателям.</p>	<p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование</p>

<p>Практический опыт: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;</p> <p>-оценивать качество сырья и готовой продукции;</p> <p>-устанавливать дефекты и определять градации качества;</p> <p>-контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</p> <p>-использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</p> <p>-составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>-проводить приемку продукции</p>	<p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.</p>
--	---

## 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 6.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

Перечень вопросов для подготовки к занятиям и промежуточной аттестации, контрольных работ, содержание заданий для выполнения практических и самостоятельных работ, рекомендации по выполнению и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

Таблица 6. Показатели и критерии оценивания

Показатель	Критерий
Пороговый (узнавание) «3»	Знает: базовые общие знания; Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач; Владеет: работает при прямом наблюдении.
Базовый (воспроизведение) «4»	Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования; Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое поведение к обстоятельствам в решении проблем
Высокий (компетентность) «5» max балл	Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; Владеет: контролирует работу, проводит оценку, совершенствует действия работы

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству соответствует вербальному критерию «высокий».

## 7. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

### 7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе обучения используются активные и интерактивные образовательные технологии (формы проведения занятий):

- лекции, фронтальные опросы, презентации и защита мини-проектов;
- кейс-стади (разбор конкретных ситуаций),
- имитационные компьютерные модели;
- организации самостоятельной учебно-познавательной деятельности (индивидуальные домашние задания).