

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ  
ОБЛАСТИ  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
Астраханской области высшего образования  
«Астраханский государственный архитектурно - строительный университет»  
(ГБОУ АО ВО АГАСУ)  
*Профессиональное училище АГАСУ*  
*ПУ АГАСУ*



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

---

*(индекс, название дисциплины)*


среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

*(код и наименование специальности)*

Квалификация повар, кондитер

*(согласно ФГОС)*

ОДОБРЕНА  
методической комиссией  
общепрофессиональных  
дисциплин  
Протокол № 6 от  
«24» 04 2025 г.  
Председатель методической  
комиссии  
  
/Морозова С.Г./

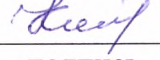
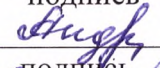
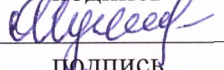
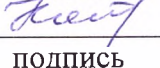
РЕКОМЕНДОВАНА  
Методическим советом  
ПУ АГАСУ  
Протокол № 5 от  
«15» 04 2025 г.



Составители: преподаватель ПУ АГАСУ  / Вазова С.Ч./

Рабочая программа ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров  
разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер учебного плана  
43.01.09 Повар, кондитер на 2025 г.н.

Согласовано:

Старший методист ПУ АГАСУ		/ А.В.Калюжина /
	подпись	
Педагог- библиотекарь		/ Е.В.Андрейченко /
	подпись	
Заместитель директора по УПР		/ Р.Г.Мулямина /
	подпись	
Заместитель директора по УР		/ А.В.Калюжина /
	подпись	

Рецензент:

Директор ООО «ИнфоПрод»  /Е.В. Фоменко/  
подпись

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО  /А.П.Гельван/  
подпись

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	6
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины.....	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	11

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного образования (повышения квалификации и переподготовки) работников общественного питания.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной

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

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

- 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;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- 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 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

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и овладению профессиональными (ПК)компетенциями:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК):

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной**

## **ДИСЦИПЛИНЫ**

Объем ОПЦ 40 часов,

в том числе: с преподавателем 40 часов;

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	40
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
в том числе:	-
<b>Итоговый контроль предусмотрен в форме экзамена по завершению курса</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ 02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел I Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания				
Тема 1. 1 Химический состав пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала			2
	1	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	1	
	2	Классификация продовольственных товаров.	1	
	3	Качество и безопасность продовольственных товаров.	1	
	Лабораторные и практические занятия не предусмотрены			
Тема 1. 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала			2
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных	1	
	2	Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2	
	Практические занятия			
	Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту		1	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала			2
	1	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. Условия и сроки хранения зерновых товаров	3	
	Практические занятия			
	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		1	
	Содержание учебного материала			

<b>Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров	3	
	<b>Практические занятия</b>			
		Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	1	
<b>Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.	1	
	2	Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	
	<b>Практические занятия</b>			
		Оценка качества рыбы по органолептическим показателям	1	
		Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	
<b>Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2	
	2	Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	1	
	<b>Практические занятия</b>			
<b>Тема 1.7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>		Органолептическая оценка качества мяса	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.	1	
	2.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	1	
	3	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.	1	
	<b>Практические занятия</b>			
		Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	1	
		Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	1	



Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала			
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.	2	
	2	Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	1	
	Практические занятия			
	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.		2	
Экзамен			6	
Всего:			40	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы товароведения продовольственных товаров»; 414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18

лаборатории и мастерских не предусмотрено.

25 посадочных мест, комплект учебной мебели;

комплект учебно-наглядных пособий.

мобильный экран

мобильный мультимедийный проектор Aser-qsv0001;

Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;

комплект учебно-наглядных пособий; техническая и справочная документация, учебная литература;

средства информации (стенды и плакаты);

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основная литература**

1) Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 181 с.

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.

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

4) Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное издание / Матюхина З.П. - Москва: Академия, 2024. - 336 с

5) Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия / Т. В. Рензьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 360 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

1) Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:  
<https://urait.ru/bcode/520552>

2) Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:  
<https://urait.ru/bcode/513173>

3) Лань: электронно-библиотечная система. — URL:  
<https://e.lanbook.com/book/276431>

4) Лань: электронно-библиотечная система. — URL:  
<https://e.lanbook.com/book/296003>

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b> ПК 1.1 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9; У- 1 проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; У- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом	Оценка выполнения практических работ. Письменные проверочные работы, устный опрос. Результат выполнения заданий экзамена.

<p>требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>У-3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>У-4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	
<b>Знания:</b>	
<p>ПК 1.1</p> <p>ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9;</p> <p>3-1 ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации</p> <p>3-2 условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>3-3 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>3-4 современные способы обеспечения пр</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов правильной сохранности запасов и расхода продуктов</p> <p>3-5 виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>3-6 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Оценка выполнения практических работ. Письменные проверочные работы, устный опрос. Оценка результатов тестирования. Результат выполнения заданий экзамена, в том числе расчетных задач.</p>