КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat@krasat.ru
Дата: 2026.11.02 15:38:55 +0700

Приложение 2. Программы учебных дисциплин
к ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

2026г

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……3

2. Структура и содержание учебной дисциплины……4

3.Условия реализации учебной дисциплины…….. 9

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..10

1.Общая характеристика рабочей программы учебнойдисциплины
ОП. 02 «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина ОП. 02 «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС.

1.2. Цель дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины ОП. 02 «Основы товароведения продовольственных товаров» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

1.3. Требования к результатам освоения образовательной программы:

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы:

- общие компетенции:

- профессиональные компетенции:

- личностные результаты:

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой длявыполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностноеразвитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать сколлегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственномязыке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрироватьосознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном иностранном языке
Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ПК 1.1-5.5	Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку

	оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов
ПК 1.1-5.5	Рассчитывать энергетическую ценность блюд;
ПК 1.1-5.5	Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей
ПК 1.1-5.5	Знать основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 1.1-5.5	Знать пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме;

2.Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы (очное)

№ п/п	Вид учебной работы	Объем часов
	Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
	Самостоятельная работа	-
	Объем образовательной программы	36
	в том числе:	
	теоретическое обучение	18
	лабораторные занятия (если предусмотрено)	16
	Консультации	-
	Промежуточная аттестация проводится в форме **дифференцированного зачета**	2

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

№ урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, самостоятельной и курсовой работы (проекта)	Объем, ак. ч. в том числе в форме практичес	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	1	2	3	4
1	**Тема 1.**Химический состав пищевых продуктов и их классификация	**Содержание учебного материала** Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
2		**Содержание учебного материала** Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1	ОК 1-7,9,10 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
3-4	**Тема 2.**Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание учебного материала**		
		Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, продуктов их переработки плодов, грибов и продуктов их переработки Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Тематика лабораторных работ		ОК 01-07, 09, 10

5-6 7-8		Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	2 2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
9-10 11-12	**Тема 3** Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание учебного материала** 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	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
13-14		**Тематика лабораторных работ** Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
15-16	**Тема 4.**Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров Условия и сроки хранения молочных товаров	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
17-18		**Тематика лабораторных работ** Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2	
19-20	**Тема 5** Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание учебного материала** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5

		Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
21-22		**Тематика лабораторных работ**		
		Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	
23-24	**Тема 6.**Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		
25-26		**Тематика лабораторных работ**		
		Органолептическая оценка качества мяса	2	
27-28	**Тема 7.**Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов		
		Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
29-30		**Тематика лабораторных работ**		
		Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	2	
31-32	**Тема 8.**Товароведная	**Содержание учебного материала**		ОК 01-07, 09, 10

	характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.Условия и сроки хранения	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
33-34		**Тематика лабораторных работ**	2	
		Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	
35-36	**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**		2	
	Всего:		36	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотреныследующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами,стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации,мультимедийным проектором);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы,рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Печатные издания:

1.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для образовательных организаций средн. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2019 г

Дополнительная литература:

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

2.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014 г

3.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

Электронные издания:

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. 1324-03Гигиенические 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/

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. № 27http://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/

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема/Вид деятельности	Тип оценочных мероприятия
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Классификация продовольственных товаров. Качество товаров и методы его определения. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Маркировка товара. Штриховое кодирование. Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов и его методы.	Текущий контроль при проявлении: – письменного/устного опроса; – тестирования.
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	Товароведная характеристика продовольственных товаров. Оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Текущий контроль при проявлении: – письменного/устного опроса; – тестирования.
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета– письменное тестирование	