

Рабочая программа дисциплины
«ОП 02.Основы товароведения продовольственных товаров»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика

- 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
- 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

- 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
- 2.2. Содержание дисциплины

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

- 3.1. Материально-техническое обеспечение
- 3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»: формирование знаний о качественных и количественных характеристиках различных групп продовольственных товаров, а также их обеспечение на разных этапах товародвижения

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» включена в обязательную часть общепрофессиональной 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 ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	Умение распознавать задачи и проблемы Навык анализа окружающей среды и условий работы/социума. Способность к аналитическому мышлению Навыки информационного поиска Грамотное использование библиотечных каталогов, поисковых систем, специализированных баз данных. Критическое восприятие полученной информации, умение отделять достоверные сведения от недостоверных. Планирование и организация деятельности

ОК 02.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.	Формулирование запросов и целей поиска. Выбор авторитетных и проверенных источников. Создание поэтапного плана поиска. Классификация и систематизация информации. Фильтрация и выделение важных данных. Оценка пользы и прикладной значимости найденной информации. Подготовка отчета и представление результатов поиска.
ОК 03.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.	Навык оценки актуальности нормативно-правовой документации: Навык выстраивания траекторий личного и профессионального роста:
ОК 04.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.	распределять обязанности между членами коллектива или команды, учитывая их квалификацию и интересы. Способность ясно выражать мысли и вести конструктивный диалог с коллегами, руководством и клиентами. Проявление инициативности и ответственности, принятие взвешенных управленческих решений.
ОК 05.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.	Грамматически правильное выражение мыслей. Соблюдение стилистики официального стиля речи. Умение оформлять тексты в соответствии с правилами документооборота. Четкое оформление реквизитов документов.

			Использование шаблонных форматов деловых писем и другой официальной документации.
ОК 06.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.	Навыки презентации и аргументации
ОК 07.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.	Экологичное профессиональное поведение, которое включает осознанное соблюдение экологических норм и целенаправленное внедрение мер ресурсосбережения в процессе выполнения рабочих обязанностей
ОК 09.	Понимать общий смысл 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.	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.	Базовая коммуникативная компетенция на иностранном языке в профессиональной сфере

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	Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознавать недоброкачественные продукты. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения скоропортящихся продуктов.	Знание санитарных норм и регламентов хранения продуктов питания; организацию и контроль условий хранения сырья и готовой продукции (температура, влажность, освещение); проверку качества товаров методом органолептической оценки (визуально, на вкус, запах, консистенцию); диагностику порчи и недоброкачественности продуктов; проведение экспресс-анализов (например, используя нитрат-тестеры) для оценки уровня содержания вредных веществ; контроль сроков годности, условий складирования и товарного соседства.
--	---	---	---

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	32	16
Курсовая работа (проект)		-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена		2
Консультация	1	
Всего	35	16

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
Тема 1 Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	1	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 ОК 1-7,9.
Тема 2 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1	
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала Ассортимент и характеристика, свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	2	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 ОК 1-7,9.
	Практическое занятие № 1 Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	4	
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала Ассортимент и характеристика, требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5,

Тема 5 Товароведная характеристика молочных товаров	Практическое занятие № 2			2	ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9.
	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту				
	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				
Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Практическое занятие № 3			2	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 ОК 1-7,9.
	Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.				
	Содержание учебного материала				
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов				
	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов				
Тема 7 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Практическое занятие № 4			2	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 ОК 1-7,9.
	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям				
	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям				
	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям				
	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям				
Тема 8 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Практическое занятие № 5			2	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 ОК 1-7,9.
	Органолептическая оценка качества мяса				
	Содержание учебного материала				
	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		ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9
	Практическое занятие № 6		
	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.		
	Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.		
Тема 9 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту		2
	Содержание учебного материала		2
	Практическое занятие № 7		2
	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. Контрольная работа		1
Консультации			2
Экзамен			35
Всего:			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Основы товароведения продовольственных товаров» оснащен:

№	Наименование	Тип	Основное/ специализир ованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика
1	Стол ученический	Мебель	Основное	Письменный, двухместные
2	Стул ученический	Мебель	Основное	Каркас металлический
3	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий
4	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП
5	Доска учебная	Мебель	Основное	Настенная
6	Набор стендов и плакатов	Оборудова ние	Специализиро ванное	Специализированное печатные пособия
7	Шкафы для хранения раздаточного дидактического материала	Мебель	Основное	ДСП
8	Телевизор	ТС	Основное	соответствии с технической документацией
9	Ноутбук	ТС	Основное	с выходом в Интернет соответствии с технической документацией
10	Дидактические материалы	УМК	Специализиро ванное	Специализированное, печатное и электронное Виртуальные тренажеры издательства «Академия
11	электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Специализиро ванное	Специализированное электронные и печатные пособия

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Теоретические основы товароведения: учебник / И.М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2024.(электронная библ-ка)
2. Основы товароведения: учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2025.(электронная библ-ка)
3. Теоретические основы товароведения (СПО) + еПриложение: Тесты: учебник / В.И. Криштафович. — М.: КноРус, 2024.(электронная библ-ка)

3.2.2. Дополнительные источники

1. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов СПО, М: Академия, 2015
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. - М: Академия , 2015г.
3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для НПО.- М.: ИРПО; Академия,2013
4. Новикова, Е. В., Основы товароведения продовольственных товаров: учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2025(электронная библ-ка)
5. Новикова, А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник .- М.: ИРПО; Академия,2010
6. Райкова, Е.Ю. Теория товароведения: учебник. - М: Академия,2018
7. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: уч. пособие для профессионального образования , М: Академия ,2008
8. 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>
9. 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

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;	Освоил ассортимент и характеристику товаров Разбирается в требованиях к качеству и условиям хранения Имеет навыки идентификации сопроводительных документов Использует методы контроля качества и безопасности Применяет технологии бережливого производства	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирование; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов) Текущий контроль при проведении:

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	Эффективно организует процессы складского учета Оперирует документацией на складе.	-письменного/устного опроса; -тестирование; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов)
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; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Уверенно различает качественные и дефектные образцы продуктов визуально, по вкусу, аромату и консистенции. Применяет критерии ХАССП для качественной оценки продуктов. Правильно фиксирует результаты органолептического анализа.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий -Оценка наблюдения - Оценка устного опроса - Выполнение практических заданий промежуточной аттестации (Экзамен)

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 483482145804926787460742969939487588108943585768

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 26.02.2026 по 26.02.2027