
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

*Приложение № 6
к ОП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

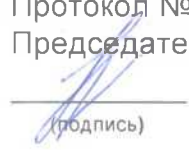
**ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1569 (ред. от 03.07.2024 г.), ПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре ПОП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № II-41 от 28.02.2022 г.).

Разработчик: И.И. Евлахова, преподаватель высшей квалификационной категории.

Одобрено
на заседании ПЦК Экономики, управления и коммерции
Протокол № 10 от 21.05.2026г.
Председатель ПЦК


И.В. Нагорнова

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, обеспечивается формирование профессиональных и общих компетенций

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	- У.1 проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - У.2 оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - У.3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - У.4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	- 3.1 ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - 3.2 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - 3.3 методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - 3.4 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - 3.5 виды складских помещений и требования к ним; - 3.6 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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.	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.

	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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.
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.

изменении климата, принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	профессиональной деятельности по профессии.	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации, Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

1.3 Целевые ориентиры, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины, в соответствии с программой воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Обозначение	Целевые ориентиры
ЦО 36	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.
ЦО 38	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности
ЦО 39	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЦО 52	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе
ЦО 56	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (в том числе вариативных)
Объем образовательной программы	36
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета (1 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Классификация и потребительские свойства товаров	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09 ЦО 36,38-40,52,56
	1. Понятия товароведения: ассортимент, сорт.		
	2. Пищевая ценность: биологическая, энергетическая, физиологическая. Оценка качества пищевых продуктов.		
Тема 2. Химический состав и хранение пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09 ЦО 36,38-40,52,56
	1. Химический состав пищевых продуктов: белки, жиры, углеводы.		
	2. Особенности хранения пищевых продуктов. Факторы, влияющие на хранение.		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1. Расчёт энергетической ценности пищевых продуктов	2	
Тема 3. Товароведная характеристика зерномучных товаров	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09 ЦО 36,38-40,52,56
	1. Зерно и продукты его переработки: крупа, мука, макаронные и хлебобулочные изделия.		
	2. Товароведная характеристика. Показатели безопасности. Оформление документации при хранении.		
Тема 4. Товароведная характеристика плодоовощных товаров	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09 ЦО 36,38-40,52,56
	1. Плодоовощные товары: свежие плоды и овощи, товароведная характеристика. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Оформление документации по расходу и хранению		
	2. Плодоовощные товары: переработанные плоды и овощи, товароведная характеристика. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Оформление документации по расходу и хранению.		
Тема 5. Товароведная	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,
	1. Кондитерские товары Товароведная характеристика.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
характеристика кондитерских товаров	2. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Оформление документации по расходу и хранению.		ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09 ЦО 36,38-40,52,56
Тема 6. Товароведная характеристика вкусовых товаров	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09 ЦО 36,38-40,52,56
	1. Алкогольные напитки, виноградные вина, пиво, безалкогольные напитки.		
	2. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.		
	Тематика практических занятий	6	
	Практическое занятие № 2. Идентификация ассортимента и оценка качества зерномучных товаров. Расшифровка маркировки.	2	
	Практическое занятие № 3. Органолептическая оценка качества чая и пряностей. Составление заказов на вкусовые товары в соответствии с вместимостью складских помещений	2	
	Практическое занятие № 4. Идентификация видов алкогольных напитков и виноградных вин. Оформление акта на бой, лом, порчу	2	
Тема 7. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09 ЦО 36,38-40,52,56
	1. Молоко и молочные продукты: пищевая ценность, характеристика ассортимента.		
	2. Хранение и транспортирование. Оформление документации по расходу и хранению.		
Тема 8. Товароведная характеристика яичных и жировых товаров	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09 ЦО 36,38-40,52,56
	1. Яйцо, его строение, пищевая ценность, классификация, виды и категории. Изменения при хранении. Виды потерь при хранении яиц.		
	2. Пищевые жиры: пищевая ценность, характеристика ассортимента. Хранение и транспортирование. Оформление документации по расходу и хранению.		
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие № 5. Идентификация видов молочных, жировых и яичных товаров	2	
	Практическое занятие № 6. Оценка качества молочных, жировых и яичных товаров	2	
	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 9. Товароведная характеристика рыбных товаров	1. Свежая и переработанная рыба, характеристика ассортимента.		ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09 ЦО 36,38-40,52,56
	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование, реализация. Оформление документации по расходу и хранению рыбных товаров.		
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие № 7. Идентификация и органолептическая оценка качества мясных копчёностей и колбасных изделий. Расшифровка маркировки	2	
	Практическое занятие № 8. Органолептическая оценка качества солёной и копчёной рыбы	2	
Тема 10. Товароведная характеристика мясных товаров	Содержание учебного материала	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09 ЦО 36,38-40,52,56
	1. Мясо убойных животных: классификация, пищевая ценность, характеристика ассортимента. Упитанность, клеймение.		
	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование и реализация. Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет	1	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием:
посадочные места по количеству обучающихся,
рабочее место преподавателя,
доска,
персональные компьютеры в сборе с монитором не менее (4x3.3 Ghz) / DDR-3 4096Mb/
HDD 500 Gb/ LAN 1Gb,
мультимедийный проектор,
экран,
сервер с монитором в сборе с процессором,
учебно-методическая документация.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. Л. Калачев. – 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2025. – 442 с. – (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Павлова Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров. [Электронный ресурс] : учеб. пособ. / Т. С. Павлова - Москва : ИНФРА-М, 2023. - 221 с. - (СПО). - URL: <http://znanium.com>
2. Товаровед продовольственных товаров [Текст]: журнал. – ежемес. – 2023. - № 1-6

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: 3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6	- идентифицирует виды, типы, сорта и категории пищевых продуктов; - определяет качество продукции по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с ГОСТами; - устанавливает дефекты пищевых продуктов; - выявляет признаки фальсификации пищевых продуктов; - контролирует качество сырья и полуфабрикатов; - оформляет заказы на продукты со склада и осуществляет приёмку продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Текущий контроль: Оценка результатов выполнения самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования. Оценка результатов собеседования. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет
Умения: У.1 У.2 У.3 У.4	- качественно проводит органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья; - оценивает условия и организацию хранения продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; - оформляет учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществляет контроль хранения и расхода продуктов	Текущий контроль: Оценка выполнения практических работ № 1-8. Оценка выполнения самостоятельной работы. Оценка решения производственных задач. Оценка заполнения учётных документов. Оценка правильности расчётов. Оценка результатов сдачи промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
	ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ЦО 36	Деятельно выражает познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 38	Демонстрирует навыки критического мышления, определяет достоверность научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 39	Умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 40	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 52	Обладает сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 56	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров