



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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ**  
**ТОВАРОВ**

по профессии  
среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация: Повар <---> Кондитер**

2026г.

ОДОБРЕНА  
Методическим  
объединением  
профессионального цикла  
Протокол № 8  
от «16» апреля 2026 г.  
Председатель методического  
объединения  
Манжурова Т.Е.  
«16» апреля 2026г.

РЕКОМЕНДОВАНА  
Педагогическим советом  
Енотаевского филиала  
ГБОУ АО ВО АГАСУ  
Протокол № 5  
от «16» апреля 2026 года

УТВЕРЖДЕНО  
Директор Енотаевского  
филиала ГБОУ АО ВО  
«АГАСУ»:  
Кузнецова В.Г.  
«16» апреля 2026г.



Составитель: преподаватель Пшатова Е.А. /Пшатова Е.А./

Рабочая программа разработана на основе требований:  
- ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»  
- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016  
г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации  
Учебного плана на 2026-2029 уч.год

Согласовано:

Методист Енотаевского филиала ГБОУ АО ВО «АГАСУ» Кондратьева Ю.И.  
Библиотекарь: Манжурова Т.Е.  
Заместитель директора по УПР Стрелкова Н.А.  
Специалист УМО СПО Мордвина К.П.

Рецензент:

ГАПОУ «Черноярский губернский колледж» \_\_\_\_\_  
(должность, место работы)  
Терташова О.Ю.  
подпись

Принято УМО СПО:  
Начальник УМО СПО Гельван А.П. / А.П. Гельван  
Подпись И.О.Фамилия

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ .....	14

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

## **1.1. Область применения программы**

### **Программа учебной дисциплины ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР

## **1.2. Место дисциплины ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров входит в общепрофессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной.

## **1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

В результате освоения 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;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- 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);
- определять задачи поиска информации;
- определять необходимые источники информации;
- планировать процесс поиска;

В результате освоения 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;
- 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;
- структуру плана для решения задач.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППКРС по профессии 43. 01.09 Повар, кондитер и овладению профессиональными (ПК)компетенциями:

ПК 1.1-1.4 - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

ПК 2.1-2.8 - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

ПК 3.1. -3.6. – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

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

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01	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 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
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 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
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Объем ОП 48 часов,

в том числе: с преподавателем 48 часов;

**2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	1
Самостоятельная работа	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.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
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1
	2	Энергетическая ценность пищевых продуктов	1
	<b>Лабораторные занятия</b>		-
	<b>Практические занятия</b>		-
	<b>Самостоятельная работа</b>		-
<b>Тема 2. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1	Классификация продовольственных товаров.	1
	2	Качество и безопасность продовольственных товаров.	1
	<b>Лабораторные занятия</b>		-
	<b>Практические занятия</b>		-
	<b>Самостоятельная работа</b>		-
<b>Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>
	1	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, плодов, грибов и продуктов их переработки	1
	2	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1
	<b>Лабораторные занятия</b>		-
	<b>Практические занятия</b> Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.		3
	<b>Самостоятельная работа</b>		-
<b>Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>
	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.	2
	2.	Условия и сроки хранения зерновых товаров	2
	<b>Лабораторные занятия</b>		-
	<b>Практические занятия</b> Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		3
	<b>Самостоятельная работа</b>		-

	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
<b>Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	1.   Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	2	2
	2.   Условия и сроки хранения молочных товаров	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>	-	
	<b>Практические занятия</b> Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту	2	
	<b>Контрольная работа</b>	1	
	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
<b>Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
	1.   Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	2
	2.   Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>	-	
	<b>Практические занятия</b> Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	3	
	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
<b>Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
	1   Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов. Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов	2	2
	2   Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>	-	
	<b>Практические занятия</b> Органолептическая оценка качества мяса	3	
	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
<b>Тема 8 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1   Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яичных продуктов.	1	2,3
	2   Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	2	
	3   Условия и сроки хранения яичных продуктов и пищевых жиров.	1	
	<b>Лабораторные занятия</b>	-	
	<b>Практические занятия</b> Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Дифференцированный зачёт.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
<b>Тема 9.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	1   Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к	2	

<b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>		кондитерским и вкусовым товарам.		2
	2	Условия и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров.	3	
		<b>Лабораторные занятия</b>	-	
		<b>Практические занятия</b>	-	
		<b>Самостоятельная работа</b>	-	
	<b>Всего</b>	<b>48</b>		

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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА**

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

Для реализации программы дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учёта в наличие имеется учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета:

- доска аудиторная;
- стол преподавателя – 1 шт.;
- стул преподавателя – 1 шт.
- парты двухместные – 10 шт.;
- стулья ученические – 20 шт.;
- переносной проектор BENOMX 660P, переносной экран, переносной ноутбук LENOVO;
- простые и цветные карандаши, ластики, линейки, альбомные листы А4, акварельные краски. Гуашь

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

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

***Основные источники:***

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 №597н (зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2015 г. № 38940).
3. Профессиональный стандарт «Пекарь». Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н. (зарегистрировано в Минюсте России 25 декабря 2015 г. № 40270).
4. Матюхина З.П. «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. -М.: Издательский центр «Академия», 2024г. – 336с.;
5. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов».: рабочая тетрадь –М.: Издательский центр «Академия», 2021г. –96с.;

***Дополнительные источники:***

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования – Введ 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения – Введ 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10с.

***Отечественные журналы:***

- 1.«Питание и общество».

## Интернет

-

## ресурсы:

1. <http://academia.moscow/catalogue/5198/94383/> 2024 г;  
-Товароведение пищевых продуктов
2. <http://academia.moscow/catalogue/5198/164328/2024> г.
3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен 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>
4. 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>
5. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
6. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
7. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические 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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
8. 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. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

## Электронно-библиотечные системы:

1. Образовательно-издательский центр «Академия» (<http://www.academia-moscow.ru> )
2. Электронная образовательная среда <http://moodle.aucu.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
ПК 1.1-1.4; ОК1- ОК 9; У-1 Умеет организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	Оценка выполнения работ на практических занятиях. Тестирование, устный опрос.
ПК 2.1-2.8; ОК1- ОК 9; У-2 умеет определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	Оценка выполнения работ на практических занятиях. Тестирование, устный опрос.
ПК 3.1. -3.6.; ОК1-ОК9 У-3 умеет подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Оценка выполнения работ на практических занятиях. Тестирование, устный опрос.
<b>Знания:</b>	
ПК 1.1-1.4; ОК1- ОК 9; З-1 знает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской	Оценка выполнения контрольных работ, работ на лабораторных работах, практических занятиях. Тестирование, устный опрос. Вопросы и задания дифференцированного зачёта.

<p>продукции, подготовки ее к реализации</p>	
<p>ПК 2.1-2.8; ОК1- ОК 9; З-2 знает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации</p>	<p>Оценка выполнения контрольных работ, работ на лабораторных работах, практических занятиях. Тестирование, устный опрос. Вопросы и задания дифференцированного зачёта.</p>
<p>ПК 3.1. -3.6.; ОК1-ОК9 З-3 знает способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p>	<p>Оценка выполнения контрольных работ, работ на лабораторных работах, практических занятиях. Тестирование, устный опрос. Вопросы и задания дифференцированного зачёта.</p>