



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение

«Брянский техникум питания и торговли»

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 10 от 28.05.2026 г.

Утверждено
приказом № 218 от 15.06.2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 12 декабря 2016 г. N 1569 (ред. от 03.07.2024) и примерной образовательной программы.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Усачева Г.В., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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.

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.

В результате освоения дисциплины формируются общие компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
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 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного

	ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
самостоятельная работа	8
консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия , самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров		36		
Тема 1 Химический состав пищевых продуктов		4		ОК 01-04, ОК 09
Тема 1.1 Состав пищевых веществ, значение в питании	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1	Лекция	ПК 1.1 ПК 2.1
Тема 1.2 Энергетическая ценность пищевых продуктов	Составление таблиц по энергетической ценности пищевых продуктов	1	Лекция	ПК 3.1 ПК 4.1
Тема 1.3 Оценка качества углеводов, жиров и белков Органолептическая оценка пищевых продуктов.	Оценка качества углеводов, жиров и белков. Органолептическая оценка продуктов	2	Практическое занятие Практикум	ПК 5.1
Тема Классификация продовольственных товара		4		ОК 01-04, ОК 09
Тема 2.1 Классификация продовольственных товаров	Ассортимент продовольственных товаров.	1	Лекция	ПК 1.1 ПК 2.1
Тема 2.2 Качество и безопасность продовольственных товаров	Способы хранения и безопасности продовольственных товаров	1	Лекция	ПК 3.1 ПК 4.1
Тема 2.3 Идентификация ассортимента и оценка качества продовольственных товаров	Идентификация ассортимента и оценка качества продовольственных товаров	2	Практическое занятие Практикум	ПК 5.1
Тема 3 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		5		ОК 01-04, ОК 09
Тема 3.1 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей , плодов, грибов и продуктов их переработки , в том числе региональных. Кулинарное назначение	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	1	Лекция	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

овощей, плодов , грибов и продуктов их переработки.				
Тема 3.2 Изучить хозяйственно – ботанические сорта корнеплодов и оценка качества по стандарту	Изучить помологические сорта семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 3.3 Решение ситуационных производственных задач.	Работа на учебным материалом , ответы на контрольные вопросы Проверка на контрольные вопросы	2	Самостоятельная работа	
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров		3		ОК 01-04, ОК 09
Тема 4.1 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки	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.	1	Лекция	ПК 2.1 ПК 2.5 ПК 5.1 ПК 5.2
Тема 4.2 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	Ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 5Товароведная характеристика молочных, товаров		5		ОК 01-04, ОК 09
Тема 5.1 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов . Кулинарное значение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров.	1	Лекция	ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 4.2 ПК 4.3
Тема 5.2Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. Органолептическая оценка молочных товаров.	Определение качества молока, сливок, сыров по стандарту.Проведение оценки молочных товаров.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 5.4 Решение производственных задач	Работа на учебным материалом , ответы на контрольные вопросы о молочных продуктах. Проверка на контрольные вопросы	2	Самостоятельная работа	
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов		7		
Тема 6.1 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов . Кулинарное значение рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	1	Лекция	ОК 01-04, ОК 09
Тема 6.2 Органолептическая оценка качества мяса рыбы. Расчёт нормируемых потерь рыбных продуктов при хранении, составление актов	Органолептическая оценка качества мяса рыбы. Расчёт нормируемых потерь рыбных продуктов при хранении, составление актов	2	Практическое занятие Практикум	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.7 ПК 3.5
Тема 6.5 Решение производственных задач	Работа на учебным материалом , ответы на контрольные вопросы о рыбных продуктах.	2	Самостоятельная работа	

Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов		5		ОК 01-04, ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.8 ПК 3.6
Тема 7.1 Ассортимент и характеристика, значение в питании мяса и мясных продуктов	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное значение мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.	1	Лекция	
Тема 7.2 Органолептическая оценка качества свежего мяса и мясных продуктов	Органолептическая оценка качества мясных продуктов. Органолептическая оценка качества мясных продуктов.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 7.3 Решение производственных задач	Работа на учебным материалом , ответы на контрольные вопросы о мясных продуктах	2	Самостоятельная работа	
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров. Товароведная характеристика, кондитерских и вкусовых товаров		5		
Тема 8.1 Ассортимент и характеристика, значение в питании яичных продуктов и пищевых жиров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству , кулинарное значение яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству , пищевых жиров, кулинарное назначение . Условия и сроки хранения яичных продуктов и пищевых жиров	1	Лекция	ОК 01-04, ОК 09 ПК 2.6 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.5
Тема 8.2 Ознакомление с ассортиментом и оценка качества жира по стандарту.	Ассортиментом и оценка качества жира по стандарту	2	Практическое занятие Практикум	
Зачетное занятие		2	Практическое занятие (дифференцированный зачет)	
Всего		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется:

- учебный кабинет лаборатория товароведения.

Оборудование учебного кабинета «Лаборатория товароведения»:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- учебно-методическое обеспечение предмета;
- плакаты;
- ноутбук с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие компьютерные программы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с., ISBN 978-5-7695-3800-1

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.

Дополнительные источники:

1. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с. ISBN 978-5-91131-495-8

2. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с. ISBN 5-94343-028-8

3. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с. ISBN 5-9557-0269-5, 978-5-9557-0269-8

4. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с. ISBN 5-93211-025-2

5. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с. ISBN 978-5-00156-186-6

6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с. ISBN 576-9-53-140-1

7. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010 ISBN 978-5-4468-0970-7

8. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].

9. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

Интернет-ресурсы:

1.<http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

2.<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskixtovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

4. 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и 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; -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	Устный/письменный опрос. Тестирование. Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Оценка результатов выполнения практических заданий. Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно- практических конференциях. Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках. Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях. Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе. Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: – на практических занятиях; – при проведении промежуточной аттестации.
Умеет:	
-проводить органолептическую оценку	Проверка правильности выполнения расчетных

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.	показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Оценка результатов выполнения практических кейс-заданий. Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно- практических конференциях. Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках. Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях. Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе. Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: – на практических занятиях; – при проведении промежуточной аттестации.
--	--