

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)  
федерального государственного автономного образовательного  
учреждения высшего образования  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»**

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич  
Должность: Директор  
Дата подписания: 28.04.2025  
Уникальный программный ключ:  
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0bc7b81d

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**"Товароведение продовольственных товаров"**

---

(наименование дисциплины)

**Освоение учебной дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО):**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

---

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

**Квалификация:**

**специалист по поварскому и кондитерскому делу**

---

(наименование квалификации)

Сочи,  
2025 г.



понятие о стандартизации, сертификации и штриховом коде;

основы хранения и консервирования пищевых продуктов;

классификацию и товароведную характеристику различных групп продовольственных товаров;

требования к качеству, условия хранения и упаковке различных групп продовольственных товаров;

недопустимые дефекты различных видов продовольственных товаров.

**В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:**

пользоваться документами подтверждения соответствия качества продукции установленным требованиям стандарта;

распознавать знаки соответствия установленным требованиям стандарта;

определять энергетическую ценность пищевых продуктов;

оценивать качество продукции по органолептическим показателям.

**В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:**

идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;

-оценивать качество сырья и готовой продукции;

-устанавливать дефекты и определять градации качества;

-контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;

-использовать нормативные и технологические документы;

-осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;

-составлять и заключать договора на поставку товаров;

-проводить приемку продукции

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем программы 82 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы   | Всего,<br>ак. ч. | Семестр(-ы) |    |   |   |   |   |
|--|------------------|-------------|----|---|---|---|---|
|  |                  | 3           | 2  |   |   |   |   |
| <b>Контактная (аудиторная) работа (всего)</b>                    | 66               | 66          | 34 |   |   |   |   |
| в том числе:   | -                | -           | -  | - | - | - | - |
| лекции (если предусмотрено)                                      | 52               | 52          | -  |   |   |   |   |
| в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено) | -                | -           | -  |   |   |   |   |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                        | -                | -           | -  |   |   |   |   |
| в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено) | -                | -           | -  |   |   |   |   |
| практические занятия (если предусмотрено)                        | 14               | 14          | 34 |   |   |   |   |
| в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено) | -                | -           | -  |   |   |   |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>               | 10               | 10          | 4  |   |   |   |   |
| в том числе:   | -                | -           | -  | - | - | - | - |
| в форме практической подготовки (если предусмотрено)             | -                | -           | -  |   |   |   |   |
| Часов на контроль:   | 6                | 6           | 18 |   |   |   |   |
| Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)       | -                | Эк          | Эк |   |   |   |   |
| Общая трудоемкость час   | 82               | 82          | 56 |   |   |   |   |

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.18 Товароведение продовольственных товаров

| НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ   | Вид учебной работы* | Кол-во часов |
|---|---------------------|--------------|
| Содержание раздела (темы)   |                     |              |
| <b>Раздел 1.</b>  |                     | <b>12</b>    |
| <b>Основы товароведения продовольственных товаров</b>   |                     |              |
| Тема 1.1  |                     |              |
| Предмет и задачи товароведения. Качество продовольственных товаров.   | Лек                 | 2            |
| Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество товаров и методы его определения. |                     |              |
| Тема 2  |                     |              |
| Химический состав продовольственных товаров   | Лек                 | 2            |
| Химический состав продовольственных товаров   |                     |              |
| Тема 3 Сертификация и стандартизация продовольственных товаров. Маркировка и штриховое кодирование товаров.         | Лек                 | 2            |
| Стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Маркировка товара. Штриховое кодирование.                  |                     |              |

|  |           |   |
|--|-----------|---|
| Тема 4.<br>Основы хранения и консервирования пищевых продуктов   | Лек       | 2 |
| Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов и его методы.  |           |   |
| Самостоятельная работа   | СР        | 4 |
| Классификация и оценка качества  |           |   |
| <b>Раздел 2.</b><br><b>Товароведная характеристика продовольственных товаров.</b>  | <b>70</b> |   |
| Тема 1.<br>Крупа, макаронные изделия. Мука. Хлеб и хлебобулочные изделия.  | Лек       | 4 |
| Крупа, макаронные изделия. Мука. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия хранения.<br>Хлеб и хлебобулочные изделия. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия хранения.                                |           |   |
| Тема 2.<br>Вкусовые товары   | Лек       | 4 |
| Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки.<br>Товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия хранения.<br>Пряности и приправы.<br>Товароведная характеристика. Условия хранения.  |           |   |
|  | Лек       | 6 |
| Тема 3. Плодоовощные товары.<br>Свежие овощи. Химический состав и пищевая ценность овощей и плодов. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия хранения. Свежие плоды, ягоды и грибы. Продукты переработки овощей и плодов. |           |   |
| Оценка качества вкусовых товаров   | Пр        | 4 |
| Оценка качества вкусовых товаров   |           |   |
| Тема 4.<br>Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские изделия   | Лек       | 4 |
| Крахмал и крахмалопродукты. Сахар. Мед.<br>Товароведная характеристика. Требования к качеству, условия хранения. Кондитерские товары.<br>Классификация и ассортимент. Товароведная характеристика. Требования к качеству, условия хранения.  |           |   |
| практические занятия   | Пр        | 2 |
| Оценка качества сахара   |           |   |

|   |     |   |
|---|-----|---|
| Тема 5  | Лек | 6 |
| <p>Молочные товары.</p> <p>Молоко и сливки.</p> <p>Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение. Кисломолочные продукты.</p> <p>Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение. Сыры.</p> <p>Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение.</p>  |     |   |
| Тема 6.   | Лек | 2 |
| <p>Пищевые жиры.</p> <p>Растительные масла. Маргарин, животные и кулинарные жиры.</p> <p>Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение.</p>  |     |   |
| Тема 7  | Лек | 8 |
| <p>Мясо и мясные товары</p> <p>Классификация мяса. Мясо убойных животных.</p> <p>Химический состав. Требования к качеству. Хранение. Маркировка(клеймение) мяса. Субпродукты и мясные полуфабрикаты.</p> <p>Классификация. Требования к качеству. Хранение.</p> <p>Мясо домашней птицы. Классификация. Требования к качеству. Хранение.</p> <p>Колбасные изделия. Мясные копчености. Требования к качеству. Хранение.</p>                                       |     |   |
| Практические занятия  | Пр  | 4 |
| <p>Оценка качества пищевых жиров.</p> <p>Оценка качества мясных товаров</p>   |     |   |
| Тема 8  | Лек | 2 |
| <p>Яйца и яичные продукты</p> <p>Яйца и продукты их переработки. Химический состав и пищевая ценность яиц. Классификация яиц. Упаковка, хранение.</p>   |     |   |
| Тема 9  | Лек | 8 |
| <p>Рыба и рыбные товары</p> <p>Классификация рыбы. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Живая, охлажденная и мороженая рыба.</p> <p>Основные семейства промысловых рыб. Химический состав рыбы. Требования к качеству. Хранение.</p> <p>Икра и нерыбные морепродукты.</p> <p>Товароведная характеристика. Дефекты икры и их причины. Требования к качеству. Хранение.</p> <p>Рыбные консервы и пресервы. Требования к качеству. Хранение. Маркировка.</p> |     |   |

|                        |    |   |
|------------------------|----|---|
| Практические занятия   | Пр | 4 |
| Оценка качества рыбы   |    |   |
| Самостоятельная работа | СР | 6 |
| Экзамен                | Эк | 6 |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения, приведенным в п 6.3 основной образовательной программы специальности.

| Тип аудитории  | Оснащение аудитории<br>Специализированное учебное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)   |
|--|--|
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации                      | Комплект специализированной мебели, маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя; компьютер AMD Ryzen, монитор LCD 24" Philips, интерактивная панель 86", имеется выход в интернет<br>Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный  |
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Компьютерный класс) | Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i5, оперативная память объемом не менее 16Gb;(SSD 500 GB HDD 1 TB); проектор EPSON, проекционный экран, имеется выход в интернет<br>Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный |
| Аудитория для самостоятельной работы обучающихся   | Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42" автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Ryzen, оперативная память объемом не менее 8 Гб, SSD 500 GB, моноблок Lenovo Intel i3), имеется выход в интернет<br>Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный                             |

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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



|   |   |
|---|---|
| <p>Знания:<br/>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <p>основы товароведения продовольственных товаров;</p> <p>понятие о пищевой, биологической и физиологической ценности продовольственных товаров;</p> <p>химический состав продовольственных товаров;</p> <p>понятие о стандартизации, сертификации и штриховом коде;</p> <p>основы хранения и консервирования пищевых продуктов;</p> <p>классификацию и товароведную характеристику различных групп продовольственных товаров;</p> <p>требования к качеству, условия хранения и упаковке различных групп</p> | <p>Анализ и оценка выполнения индивидуальных заданий, расчетных работ, опрос, тематический диктант, контрольная работа, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование, Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Полнота и грамотность подготовленных докладов, сообщений, презентаций.</p> |
| <p>Умения:</p> <p>пользоваться документами подтверждения соответствия качества продукции установленным требованиям стандарта;</p> <p>распознавать знаки соответствия установленным требованиям стандарта;</p> <p>определять энергетическую ценность пищевых продуктов;</p> <p>оценивать качество продукции по органолептическим показателям.</p>  | <p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование</p>   |

|   |   |
|---|---|
| <p>Практический опыт:<br/>идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-оценивать качество сырья и готовой продукции;</li><li>-устанавливать дефекты и определять градации качества;</li><li>-контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</li><li>-использовать нормативные и технологические документы;</li><li>-осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</li><li>-составлять и заключать договора на поставку товаров;</li><li>-проводить приемку продукции</li></ul> | <p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.</p> |
|---|---|

## 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 6.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

Перечень вопросов для подготовки к занятиям и промежуточной аттестации, контрольных работ, содержание заданий для выполнения практических и самостоятельных работ, рекомендации по выполнению и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

| Показатель                                     | Критерий   |
|--|--|
| Пороговый<br>(узнавание)<br>«3»                | Знает: базовые общие знания;<br>Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач;<br>Владеет: работает при прямом наблюдении.  |
| Базовый<br>(воспроизведение)<br>«4»            | Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования;<br>Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования;<br>Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое поведение к обстоятельствам в решении проблем |
| Высокий<br>(компетентность)<br>«5»<br>max балл | Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости;<br>Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем;<br>Владеет: контролирует работу, проводит оценку, совершенствует действия работы                             |

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству соответствует вербальному критерию «высокий».

## 7. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

### 7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе обучения используются активные и интерактивные образовательные технологии (формы проведения занятий):

- лекции, фронтальные опросы, презентации и защита мини-проектов;
- кейс-стади (разбор конкретных ситуаций),
- имитационные компьютерные модели;
- организации самостоятельной учебно-познавательной деятельности (индивидуальные домашние задания).