

**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**

**"Основы товароведения продовольственных товаров"**

---

(наименование дисциплины)

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

**43.01.09 Повар, кондитер**

---

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

**Квалификация:**

**Кондитер. Повар.**

---

(наименование квалификации)

Сочи,  
2025 г.

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

*название дисциплины*

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС "Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569)"

Идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.**

Учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки.

### **1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения учебной дисциплины.**

Знать:

основы товароведения продовольственных товаров;

понятие о пищевой, биологической и физиологической ценности продовольственных товаров;

химический состав продовольственных товаров;

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 знать:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

основы товароведения продовольственных товаров;

понятие о пищевой, биологической и физиологической ценности продовольственных товаров;

химический состав продовольственных товаров;

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 36 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов;

самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Таблица 1. Виды учебной работы по периодам освоения ООП СПО для формы обучения - очная.

| Вид учебной работы   | Всего, ак. ч. | Семестр(-ы) |    |   |   |   |   |
|--|---------------|-------------|----|---|---|---|---|
|  |               | 3           | 2  |   |   |   |   |
| <b>Контактная (аудиторная) работа (всего)</b>                    | 30            | 30          | 34 |   |   |   |   |
| в том числе:   | -             | -           | -  | - | - | - | - |
| лекции (если предусмотрено)                                      | -             | -           | -  |   |   |   |   |
| 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)                        | 30            | 30          | 34 |   |   |   |   |
| в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено) | -             | -           | -  |   |   |   |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>               | 6             | 6           | 4  |   |   |   |   |
| в том числе:   | -             | -           | -  | - | - | - | - |
| в форме практической подготовки (если предусмотрено)             | -             | -           | -  |   |   |   |   |
| Часов на контроль:   | -             | -           | 18 |   |   |   |   |
| Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)       | -             | ЗаО         | Эк |   |   |   |   |
| Общая трудоемкость час   | 36            | 36          | 56 |   |   |   |   |

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Таблица 2. Содержание дисциплины/МДК по видам учебной работы

| НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ   | Вид учебной работы* | Кол-во часов |
|---|---------------------|--------------|
| Содержание раздела (темы)   |                     |              |
| <b>Раздел 1.</b>  |                     | <b>8</b>     |
| <b>Основы товароведения продовольственных товаров</b>   |                     |              |
| Тема 2  | Пр                  | 2            |
| Химический состав продовольственных товаров   |                     |              |
| Химический состав продовольственных товаров   |                     |              |
| Тема 3 Сертификация и стандартизация продовольственных товаров. Маркировка и штриховое кодирование товаров. | Пр                  | 2            |
| Стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Маркировка товара. Штриховое кодирование.          |                     |              |
| Тема 4.   | Пр                  | 2            |
| Основы хранения и консервирования пищевых продуктов   |                     |              |
| Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов и его методы.                         |                     |              |
| Самостоятельная работа  | СР                  | 2            |
| Классификация и оценка качества   |                     |              |

|  |           |   |
|--|-----------|---|
| <b>Раздел 2.</b>   | <b>28</b> |   |
| <b>Товароведная характеристика продовольственных товаров.</b>  |           |   |
| Тема 1.<br>Крупа, макаронные изделия. Мука. Хлеб и хлебобулочные изделия.  | Пр        | 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   | Пр        | 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.  |           |   |
|  | Пр        | 4 |
| Тема 3. Плодоовощные товары.   |           |   |
| Свежие овощи. Химический состав и пищевая ценность овощей и плодов. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия хранения. Свежие плоды, ягоды и грибы.<br>Продукты переработки овощей и плодов.  |           |   |
| Тема 4.  | Пр        | 4 |
| Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские изделия<br>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. |           |   |
| Тема 5   | Пр        | 2 |
| Молочные товары.<br>Молоко и сливки.<br>Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение. Кисломолочные продукты.<br>Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение.<br>Сыры.<br>Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение.                 |           |   |

|   |    |   |
|---|----|---|
| Тема 7  | Пр | 2 |
| <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>                                       |    |   |
| Тема 8  | Пр | 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  | Пр | 2 |
| <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> |    |   |
| Самостоятельная работа  | СР | 4 |

\* - *Лек* – лекции; *Пр* – практические занятия; *СР* – самостоятельная работа; *ЛР* – лабораторные работы.

### 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.

Таблица 3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Тип аудитории | Оснащение аудитории<br>Специализированное учебное оборудование, ПО и материалы<br>для освоения дисциплины (при необходимости) |
|---------------|---|
|---------------|---|

|   |  |
|---|--|
| <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>                          | <p>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</p>  |
| <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации<br/>(Компьютерный класс)</p> | <p>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</p> |
| <p>Аудитория для самостоятельной работы обучающихся</p>   | <p>Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42" автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Ryzen, оперативная память объемом не менее 8 Гб; SDD 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</p>                             |

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

*Дополнительные источники:*

*Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
- ЭБС «Academia-library» <https://academia-moscow.ru/>
- ЭБС Znanium <https://znanium.ru>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru>
- Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru>
- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <http://mega.rudn.ru/MegaPro/Web>

2. Базы данных и поисковые системы:

- Учебный портал института <https://portal.rudn-sochi.ru/>

### *Методические материалы для обучающихся*

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Правильно спланированная и организованная самостоятельная работа студентов позволяет:

- сделать образовательный процесс более качественным и интенсивным;
- способствует созданию интереса к избранной профессии и овладению ее особенностями;
- приобщить студента к творческой деятельности;
- проводить в жизнь дифференцированный подход к обучению.

При организации самостоятельной работы студентов в качестве методологической основы должен применяться деятельный подход, когда обучение ориентировано на формирование умений решать не только типовые, но и нетиповые задачи, когда студент должен проявить творческую активность, инициативу, знания, умения и навыки, полученные при изучении конкретной дисциплины.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

*Таблица 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины*

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b> | <b>Формы и методы контроля и оценки<br/>результатов обучения</b> |
|---|--|
|---|--|

|   |   |
|---|---|
| <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> <p>-оценивать качество сырья и готовой продукции;</p> <p>-устанавливать дефекты и определять градации качества;</p> <p>-контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</p> <p>-использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</p> <p>-составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>-проводить приемку продукции</p> | <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 «Основы товароведения 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 «Основы товароведения 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

Таблица 6. Показатели и критерии 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).