Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:34:29
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98ec1c5bb2f5eb89c29abfcd7f43985447

**Образовательное частное учреждение высшего образования**

**«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»**

(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

**ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ)**

**УТВЕРЖДАЮ**
Директор Международного
дипломатического колледжа
_____ Н.И. Платонова
«16» февраля 2026г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Товароведение продовольственных товаров

**Специальность**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация выпускника**
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения: очная**

на базе среднего общего образования

**Москва**

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров». Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело/ – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Рабочая программа учебного предмета составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 1565 от 09.12.2016 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: Образовательное частное учреждение высшего образования «Московский университет имени А. С. Грибоедова»

Ответственный рецензент: В.С. Тучков, генеральный директор ООО «ФАНФУД»

*(Ф.И.О., уч. степень, уч. звание, должность)*

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании Международного дипломатического колледжа «16» февраля 2026 г., протокол №6

Директор Международного
дипломатического колледжа _____/Н.И. Платонова

Согласовано от Библиотеки _____/О. Е. Стёпкина

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программе

Учебная дисциплина «ОПЦ 10. Товароведение продовольственных товаров» относится к общепрофессиональному циклу ППССЗ.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОПЦ 10. Товароведение продовольственных товаров_обеспечивает формирование профессиональных компетенций по виду деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт:

| Код профессиональных компетенций | Умения | Знания | Практический опыт |
|---|---|---|---|
| ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. | Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; Пищевые вещества и их значение для организма человека; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья | Упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; Контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья. Соблюдать личную гигиену; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к | Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основы рационального природопользования; Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на | Подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья |
| | безопасности готовой продукции. | производстве; Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; Пищевые вещества и их значение для организма человека;, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов | |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 90 |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем:** | 85 |
| в том числе: | |
| лекции | 27 |
| практические занятия | 36 |
| лабораторные работы | - |
| контрольные работы | - |
| консультации | 4 |
| **Самостоятельная работа** | 5 |
| **Примерная тематика курсовых работ (при наличии)** | - |

| | |
|---|---|
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | 18 |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем в часах** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| Раздел 1 Химический состав и классификация продовольственных товаров | Тема 1.1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. | 4 | ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
| | Практическое занятие 1.<br>Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. | 2 | |
| | Самостоятельная работа | 1 | |
| | Тема.1.2. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Методы определения качества. | 2 | ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
| | Практическое занятие 2<br>Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.<br>Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов.<br>Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. | 2 | |
| | Самостоятельная работа | 1 | |
| Раздел 2 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | Тема 2.1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. | 3 | ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
| | Тема 2.2. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 3 | |
| | Практическое занятие 3.<br>Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров. | 4 | ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
| | Самостоятельная работа | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Практическое занятие 4.<br>Изучить показатели качества баночных консервов.<br>Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. | 4 | |
| Раздел 3 Товароведная характеристика зерновых товаров | Тема 3.1. 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. Условия и сроки хранения зерновых товаров | 3 | ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
| | Практическое занятие 5.<br>Изучить сорта пшеничной муки. Провести органолептический метод оценки качества. | 4 | |
| | Самостоятельная работа | 1 | |
| Раздел 4. Товароведная характеристика молочных товаров | Тема 4.1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.<br>Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров | 2 | ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
| | Практическое занятие 6.<br>Оценка качества молока, сливок, сыров. Определить вид кисломолочного продукта и возможность его использования по показателям качества.<br>Провести органолептические показатели молочных продуктов. | 4 | |
| | Самостоятельная работа | 1 | |
| Раздел 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов | Тема 5.1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов | 2 | ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
| | Практическое занятие 7. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.<br>Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. | 4 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Самостоятельная работа | 1 | |
| Раздел 6 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов | Тема 6.1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов | 2 | ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
| | Практическое занятие 8 | 4 | |
| Раздел 7 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров | Органолептическая оценка качества мяса. Органолептическая оценка мясопродуктов. Органолептическая оценка баночных мясных консервов. | | |
| | Тема 7.1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров | 2 | ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
| | Тема 7.2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение | 2 | |
| | Практическое занятие 9. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. | 4 | |
| | Практическое занятие 10. Общие требования к качеству пищевых жиров | 2 | |
| Раздел 8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров | Тема 8.1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения кондитерских товаров. | 2 | ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
| | Практическое занятие 11. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения кондитерских товаров. | 4 | |
| ИТОГО: | | | |
| Лекций | | 27 | |
| Практических занятий | | 36 | |
| Самостоятельной работы | | 5 | |
| Консультация | | 4 | |
| Промежуточная аттестация в форме экзамен | | 18 | |

| | | |
|---|---|---|
| Всего: | 90 | |

## 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья № 210 (учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Столы ученические;

Стулья ученические;

Стол учительский;

Стул учительский;

Тумба вкатная;

Доска с магнитной поверхностью;

Крамер;

Акустические колонки;

Компьютер в комплекте;

Проектор;

Экран;

Шкаф (для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала);

Нормативно-правовые документы;

Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);

Учебная литература; Методические пособия.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS PowerPoint, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

**Учебная аудитория №210 (для проведения занятий лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации)**

Столы ученические;

Стулья ученические;

Стул учительский;

Стол учительский;

Рабочая станция;

Монитор;

Доска с магнитной поверхностью;

Проектор;

Экран;

Акустические колонки;

Микрофон;

Шкафы;

Нормативно-правовые документы;

Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература;

Методические пособия.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

**3.2.1. Печатные издания** Нормативно-правовые документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://base.garant.ru
2. 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].
3. Сан ПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. Сан ПиН 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
6. Сан ПиН 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

**Основная литература:**

1. Епифанова М.В.. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Епифанова. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 208 с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/

7.Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/



8.Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года №55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

9.http://economy.gov.ru

10. http://www.consultant.ru

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, собеседования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, контрольной работы и курсовой работы.

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины**:<br>**Знать**<br>Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров<br>Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;<br>Пищевые вещества и их значение для организма человека; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов.<br><br>**Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины**:<br>**Уметь**<br>Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.<br>Соблюдать личную гигиену; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. | **«Отлично» - 5 баллов**<br>Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:<br>демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; правильно формирует определения; демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; умеет делать выводы по излагаемому материалу.<br><br>**«Хорошо» - 4 балла**<br>Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:<br>демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;<br>достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; демонстрирует умения ориентироваться в нормативноправовой литературе; умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.<br>**«Удовлетворительно» - 3 балла**<br>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:<br>демонстрирует общее знание изучаемого материала; испытывает затруднения при | Текущий контроль при проведении: письменного/устного вопроса - тестирование - оценка результатов самостоятельной работы.<br>Промежуточная аттестация:<br>экзамен в виде: письменного/устного ответов |

| | | |
|---|---|---|
| | ответах на дополнительные вопросы;<br>знает основную рекомендуемую литературу; умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.<br>**«Неудовлетворительно» - 2 балла**<br>Ставится в случае: незнания значительной части программного материала; не владения понятийным аппаратом дисциплины; допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумения делать выводы по излагаемому материалу. | |