Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:01:57
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 основного 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 ПК 1.3
	Практическое занятие 1. 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 ПК 1.3
	Практическое занятие 2 Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов. 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 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. Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров.	4	ПК 1.2 ПК 1.3
	Самостоятельная работа	2	

	Практическое занятие 4. Изучить показатели качества баночных консервов. 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 ПК 1.3
	Практическое занятие 5. 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. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	ПК 1.2 ПК 1.3
	Практическое занятие 6. Оценка качества молока, сливок, сыров. Определить вид кисломолочного продукта и возможность его использования по показателям качества. 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 ПК 1.3
	Практическое занятие 7. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. 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 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 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 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: **Знать** 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, изготовленных из них полуфабрикатов. **Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины**: **Уметь** 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. Соблюдать личную гигиену; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	**«Отлично» - 5 баллов** Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: 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. **«Хорошо» - 4 балла** Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; демонстрирует умения ориентироваться в нормативноправовой литературе; умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу. **«Удовлетворительно» - 3 балла** Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует общее знание изучаемого материала; испытывает затруднения при	Текущий контроль при проведении: письменного/устного вопроса - тестирование - оценка результатов самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экзамен в виде: письменного/устного ответов

	ответах на дополнительные вопросы; знает основную рекомендуемую литературу; умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала. **«Неудовлетворительно» - 2 балла** 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.	