

**Аннотация к программе  
учебной дисциплины  
ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров  
Преподаватель - Романовская О.И.**

**СОГЛАСОВАНА ООП:**

ИП Оленичева Е.Ю. пекарня «КЕКС» \_\_\_\_\_ Захаревич А.С. – бренд – шеф  
ООО «ИМПЕРИЯ» \_\_\_\_\_ Высоцкий А.С. – директор  
ООО «ЯМС-ХЛЕБ» \_\_\_\_\_ Ефимова Е.Г – директор.

**Дата согласования «12» мая 2026г**

Дисциплина относится к профессиональному циклу, разделу «Общепрофессиональные дисциплины».

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по направлению 43.01.09 Повар, кондитер (пр. Минобрнауки России от 09. 12 2016 г №1569; зарег. в Минюсте России 22. 12. 2016 г №44898), с учётом требований работодателей региона, примерной программы по учебной дисциплине, рекомендованной федеральным учебно – методическим объединением в системе СПО по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

- Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Умения**

- 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

**Знания**

- 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.

**Освоение учебной дисциплины должно способствовать формированию у обучающихся следующих общих компетенций (ОК):**

- 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 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно – нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережного производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК 08

Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося 66 час, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов

теория – 28 час

лабораторно-практических занятий - 20 час.

Консультации – 12 ч

Экзамен – 6 час

### **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **Тема 1. Химический состав пищевых продуктов**

Введение. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.

Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов

**Тема 2. Классификация продовольственных товаров** Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.

**Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

#### **Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров**

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

#### **Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров**

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.

Кулинарное назначение молочных товаров.

Условия и сроки хранения молочных товаров

#### **Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов**

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

#### **Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов**

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.

Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов

#### **Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров**

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение

Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров

#### **Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров**

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.

Условия и сроки хранения

### **ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

#### **Печатные издания**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)