Министерство образования и науки Республики Татарстан

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Сабинский аграрный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 16675 ПОВАР

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Сертификат: 1E093667AA5CBF33044A6008CC579BE5
Владелец: Бикмухаметов Закиржан Миннемуллович
Действителен с 02.09.2025 до 26.11.2026

2025.

Рабочая программа составлена на основе «Комплекта учебной документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Допущено Министерством образования РФ в качестве примерной учебно – программной документации для профессиональной подготовки рабочих.

Составитель: преподаватель ГАПОУ «Сабинский аграрный колледж» Фахуртдинова Зиля Фаритовна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение продовольственных товаров

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Товароведение продовольственных товаров является частью адаптированной основной программы профессионального обучения для подготовки рабочих по профессии 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки

квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи обучения:

ОК 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей

работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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;

осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

Документ создан в электронной форме. № 2 от 17.11.2025. Исполнитель: Фазылова А.А.
Страница 25 из 81. Страница создана: 17.11.2025 09:24
ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАТАРСТАН

Знания

ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часов, в том числе практических занятий 50 часов.

Документ создан в электронной форме. № 2 от 17.11.2025. Исполнитель: Фазылова А.А.
Страница 26 из 81. Страница создана: 17.11.2025 09:24
ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАТАРСТАН

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образования (всего)	**123**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**82**
из них:	
теоритические образование	32
практические занятия	50
Самостоятельная работа	**41**
Промежуточная аттестация в форме дифференциального зачета	

Документ создан в электронной форме. № 2 от 17.11.2025. Исполнитель: Фазылова А.А.
Страница 27 из 81. Страница создана: 17.11.2025 09:24
ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАТАРСТАН

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Наименование раздела	Содержание учебного материала		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров				
Тема 1. Введение. Общая часть	**Содержание учебного материала**		**12**	
	1.	Предмет и задача дисциплины Классификации продовольственных товаров.	2	
	2.	Качество продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров	2	
		Практическая работа: Адаптация в новом учебном заведении	3	
		Самостоятельная работа Проработка лекционного материала	5	
Тема 2 Хранение продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**		**14**	
	1.	Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Необходимость этого этапа, его последствия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров.	2	
	2	Условия хранения: понятия, факторы. Размещение на хранение: правила, принципы и способы.	2	
	3	Методы хранения. Сроки годности и хранения; виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности.	2	
		Практическая работа: Изучить основных понятий	4	
		Самостоятельная работа Поиск информации по теме «Хранение товаров», сделать презентацию.	4	
Тема 3 Зерно и продукты его переработки	**Содержание учебного материала**		**16**	
	1	Зерно. Классификация. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества.	4	

Документ создан в электронной форме. № 2 от 17.11.2025. Исполнитель: Фазылова А.А.
Страница 28 из 81. Страница создана: 17.11.2025 09:24
ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАТАРСТАН

	2	Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты.	2	
		Практическая работа: Определение качество хлебобулочных изделий	6	
		Самостоятельная работа Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.	4	
Тема 4 Консервирование продовольственного сырья	**Содержание учебного материала**		**14**	
	1	Консервирование: понятие, назначение.	2	
		Практическая работа: Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	6	
		Самостоятельная работа Реферат на тему «Изменения качества сырья и формирования новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования» и «Методы консервирования, применяемые в предприятиях общественного питания»	6	
Тема 5 Плодоовощные продукты	**Содержание учебного материала**		**10**	
	1.	Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2	
		Практическая работа: Кулинарное использование овощей, плодов, грибов	4	
		Самостоятельная работа Презентация на тему «Кулинарное использование овощей, плодов, грибов.»	4	

Документ создан в электронной форме. № 2 от 17.11.2025. Исполнитель: Фазылова А.А.
Страница 29 из 81. Страница создана: 17.11.2025 09:24
ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАТАРСТАН

Тема 6 **Молочные продукты**	**Содержание учебного материала**		**16**	
	1	Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование	2	
		Практическая работа: Кулинарное использование молочных продуктов.	10	
		Самостоятельная работа Написать реферат на тему: «Оценка качества молока и сыра».	4	
Тема 8 **Мясные продукты**	**Содержание учебного материала**		**16**	
	1.	Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
		Практическая работа: Кулинарное использование мяса и мясопродуктов	10	
		Самостоятельная работа Сделать презентацию на тему «Сортовая разделка мясных туш».	4	
Тема 10 **Кондитерские товары**	**Содержание учебного материала**		**11**	
	1.	Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность. Условия хранения, упаковки, транспортирования кондитерских товаров.	2	
	2	Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве.	2	

Документ создан в электронной форме. № 2 от 17.11.2025. Исполнитель: Фазылова А.А.
Страница 30 из 81. Страница создана: 17.11.2025 09:24
ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАТАРСТАН

		Практическая работа: Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом	3	
		Самостоятельная работа Написать реферат на тему: «Оценка качества кондитерских товаров».	4	
Тема 11 **Пищевые концентраты**	**Содержание учебного материала**		**14**	
	1.	Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент.	4	
		Практическая работа: Качество пищевых концентратов.	4	
		Самостоятельная работа Презентация на тему: «Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, мяса по составу и использование».	6	
		Дифференцированный зачет		
Всего			**123**	

Документ создан в электронной форме. № 2 от 17.11.2025. Исполнитель: Фазылова А.А.
Страница 31 из 81. Страница создана: 17.11.2025 09:24
ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАТАРСТАН

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно – наглядных пособий по дисциплине;

- калькуляторы;

- бланки бухгалтерских документов.

- Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров – Ростов н/Д: «Феникс» 2017 г.

1. Мартинчик А.Н, Королѐв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. – М: Академия, 2017. – 352с

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2016

3. Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2018

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2018г.

2.«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В.

Документ создан в электронной форме. № 2 от 17.11.2025. Исполнитель: Фазылова А.А.
Страница 32 из 81. Страница создана: 17.11.2025 09:24

Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»2017г.

3.«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» Е. А. Богатырѐва ,

«Академкнига/учебник», 2017г.

Интернет-ресурсы:

1. Товароведение и экспертиза товаров. Сайт о товароведении непродовольственных

товаров. http://www.znaytovar.ru/ (дата обращения 18.08.2018 г.)

2. Сайт для товароведов. http://tovaroved.ucoz.ru/publ/ (дата обращения 19.08.2018г.)

Документ создан в электронной форме. № 2 от 17.11.2025. Исполнитель: Фазылова А.А.
Страница 33 из 81. Страница создана: 17.11.2025 09:24

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАТАРСТАН

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Освоение общих компетенций	
ОК 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Устный опрос
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Устный опрос тестирование
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Контрольная работа
ОК 5. Использовать информационно коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Экспертная оценка выполнения практических работ
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Экспертная оценка выполнения практических работ устный опрос

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных

Документ создан в электронной форме. № 2 от 17.11.2025. Исполнитель: Фазылова А.А.
Страница 34 из 81. Страница создана: 17.11.2025 09:24
ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАТАРСТАН

на продукты со склада и приема продуктов.		ответов, -тестирования.

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 продукто	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на диф.зачете

Документ создан в электронной форме. № 2 от 17.11.2025. Исполнитель: Фазылова А.А.
Страница 35 из 81. Страница создана: 17.11.2025 09:24