



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: OU=ГБПОУ МО «
Сергиево-Посадский
колледж»,
CN=Носырева Галина
Александровна, E=
mo_spkolledzh@mosreg.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2026-03-30 11:54:59

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»**

Приложение 4-8

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский
колледж»
№ 168-ОС от 17 июня 2025 г.

ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

**г. Сергиев Посад
2025 год**

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦК на заседании
ЦК профессий и специальностей
сферы общественного питания и
швейных технологий

Протокол № 9

«16» мая 2025 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по
УМР

«17» июня 2025 г.

Программа разработана на основе:

- адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего **16675 «Повар»**;
- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 292);
- Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2);
- Установленных квалификационных требований, профессионального стандарта Повар утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022г. № 113н;
- Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281).

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана в соответствии с профессиональным стандартом регистрационный номер 557 по профессии 16675 Повар, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022г № 113н.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	34
Обязательная учебная нагрузка	34
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	14
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета в 1 семестре	

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

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
		1 семестр		
Раздел 1. Основы физиологии питания			35=14+8+13	
Введение			2/1	
	1	Роль физиологии в товароведении.	1	2
	2	Белки, жиры, углеводы. Функции, строение, пищевая ценность, потребность.	1	2
	3	Витамины и минеральные вещества. Физиологическая роль, классификация, потребность.	1	2
	4	Практическое занятие №2. Письменно ответить на вопрос: к каким заболеваниям приводит недостаток в организме человека витаминов и минеральных веществ. Привести примеры.	1	2
Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи			1/1	
	5	Процесс пищеварения. Усвояемость пищи.	1	2
	6	Практическое занятие №2 Изучение процесса пищеварения.	1	2
Тема 1.3. Обмен веществ и энергии			2/1	
	7	Общее понятие об обмене веществ.	1	2
	8	Суточный расход энергии человека	1	2

		Самостоятельная работа №5 Письменно сделать доклад на тему «Суточный расход энергии человека в зависимости от места работы». Привести примеры.	1	
	9	Практическое занятие №3 Расчет суточной энергии человека	1	2
Тема 1.4. Энергетическая ценность пищи			2/2	
	10	Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Физическая работа.	1	2
	11	Расчет суточных энергозатрат человека. Пища – как источник энергии.	1	2
	12	Практическое занятие №4 Изучение энергетических затрат организма человека.	1	2
	13	Практическое занятие №5 Изучение состава физиологического значения, пищевой ценности продуктов питания.	1	2
Тема 1.5. Питание различных групп взрослого и детского населения			2/1	
	14	Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы составления. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Лечебное питание. Характеристика диет. Методика составления рациона питания.	1	2
	15	Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков. Задачи, принципы построения, характеристика	1	2
	16	Практическое занятие №6 Определение принципов составления меню. Составление рациона питания.	1	2
Раздел 2. Физиологическое значение основных групп продовольственных товаров			32	
Тема 2.1. Зерно и продукты его переработки			2/1	

	17	Зерно, крупа и мука. Классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.	1	2
	18	Макаронные изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.	1	2
		19 Практическое занятие №7 Изучение ассортимента зерна, крупы, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества.	1	2
Тема 2.2. Плодоовощные товары и грибы			3/1	

	20	Клубнеплоды, корнеплоды. Капустные, луковые, салатношпинатные овощи. Тыквенные, томатные овощи. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	21	Семечковые, косточковые плоды. Ягоды, орехи, грибы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. Переработанные овощи и плоды.	1	2
	22	Практическое занятие №8 Изучение ассортимента плодоовощных товаров и грибов. Органолептическая оценка качества.	1	2
		2 семестр	57=26+10+21	
Тема 2.3. Вкусовые товары			2/1	
	23	Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Алкогольные напитки, слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2

	24	Пряности, приправы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение	1	2
	25	Практическое занятие №9 Изучение ассортимента вкусовых	1	2

		товаров. Органолептическая оценка качества.		
Тема 2.4. Кондитерские товары			3/1	
	26	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	27	Карамельные и конфетные изделия. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	28	Шоколад и какао - порошок. Мучные кондитерские изделия. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	29	Практическое занятие № 10 Изучение ассортимента кондитерских изделий, кондитерских изделий специального назначения. Органолептическая оценка качества товаров.	1	2
Тема 2.5. Молочные товары			4/1	
	30	Молоко и сливки. Молочные консервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	31	Молочные консервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение	1	2
	32	Практическое занятие №11 Изучение ассортимента молока,	1	2

		молочных консервов. Органолептическая оценка качества.		
	33	Кисломолочные продукты. Сыры. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2

	34	Сыры. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	35	Практическое занятие №12 Изучение ассортимента кисломолочных продуктов, сыров. Органолептическая оценка качества.	1	2
Тема 2.6. Пищевые жиры			3/1	
	36	Растительные масла. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	37	Животные топленые и кулинарные жиры. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	38	Маргарин. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	39	Практическое занятие №13 Изучение ассортимента растительных масел, животных топленых и кулинарных жиров, маргарина. Органолептическая оценка качества.	1	2

Тема 2.7. Мясо и мясные товары			6/2	
	40	Мясо и мясные товары: пищевая ценность, классификация, маркировка.	1	2
	41	Мясо убойных животных. Классификация, требования к качеству, транспортирование, хранение.	1	2
	42	Практическое занятие №14 Изучение схем разделки говяжьей туши, бараньей и козьей туши, свиной туши.	1	2
	43	Мясные субпродукты. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	44	Мясо домашней птицы и дичи. Классификация, категории, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2

	45	Колбасные изделия. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	46	Мясные консервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	47	Практическое занятие №15 Изучение ассортимента колбасных изделий, мяскопченостей, мясных консервов. Органолептическая	1	2

		оценка качества.		
Тема 2.8. Яичные товары			2/1	
	48	Яйцо. Строение, классификация, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	49	Продукты переработки яиц. Классификация, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	50	Практическое занятие №16 Овоскопирование яиц. Общие и специфичные показатели.	1	
Тема 2.9. Рыбные товары			6	
	51	Рыба. Химический состав, пищевая ценность.	1	2
	52	Рыба живая, охлажденная, мороженая. Классификация, требования к качеству, транспортирование, хранение.	1	2
	53	Практическое занятие №17 Органолептическая оценка качества рыбы живой, охлажденной и мороженой.	1	2
	54	Соленая, сушеная, вяленая, копченая рыба. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	55	Икра и икорные товары. Нерыбное водное сырье. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	56	Нерыбное водное сырье. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	1

	деликатесами.		
57	Рыбные консервы и пресервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	Самостоятельная работа №34 Изучить ассортимент рыбных консервов «Сайра натуральная». Подготовить письменное сообщение с указанием производителей, пищевой ценности, сроками хранения, массы, места улова.	1	
58	Практическое занятие №18 Органолептическая оценка качества рыбных, не рыбных продуктов и рыбных консервов и пресервов.	1	2
	Дифференцированный зачет во 2 семестре		
Всего:		34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):

Для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями): обеспечивается использование для обучения преимущественно игровой формы; обучение на предметно-действенной основе; максимальное упрощение материала и его представление материала в виде детальных элементов; обеспечение смены видов деятельности в ходе занятия, использование различных модальностей для удержания внимания детей; постепенное усложнение видов деятельности, постепенный переход от подражаний и действий по образцу к выполнению заданий по вербальной инструкции; многократное повторение изучаемого и усвоенного материала занятий и его использование в новых заданиях, упражнениях, ситуациях; эмоциональное подкрепление деятельности ребенка, создание ситуации успеха при выполнении заданий.

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете

Товароведение продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение»;
- образцы пищевых продуктов (плодоовощные, молочные, мясные, рыбные товары);
- овоскоп для яиц.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, демонстрационный экран, принтер.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены «Академия», 2018, 298с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Изд. «Академия», 2018, 135с.

Дополнительные источники:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров, Ростов н/Д «Феникс», 2017, 122с.
2. А.Н. Мартинчик Физиология питания, санитарии и гигиены, «Академия», 2018, 76с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения фронтального опроса, тестирования, а также выполнения обучающимися практических и самостоятельных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	Экспертная оценка на практических занятиях
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Оценивание практического занятия к разделу 2
рассчитывать энергетическую ценность блюд	Оценивание практического занятия к теме 1.4
составлять рационы питания	Оценивание практического занятия к теме 1.5
Знания:	Проверка домашних заданий, контрольных работ по темам, тестирования, дифференцированного зачета по УД
роль пищи для организма человека	Оценка рефератов к теме 1.4
основные процессы обмена веществ в организме	Оценивание самостоятельной работы к теме 1.3
суточный расход энергии	Оценивание самостоятельной работы к теме 1.3
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Оценивание практического занятия к разделу 2
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Оценивание самостоятельной работы к теме 1.1
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Оценивание самостоятельной работы к теме 1.2
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	Оценивание практического занятия к теме 1.2
понятие рациона питания	Оценивание самостоятельной работы к теме 1.5
суточную норму потребности человека в питательных веществах	Оценивание практического занятия к теме 1.5
нормы и принципы рационального сбалансированного питания	Оценивание практического занятия к теме 1.5
методику составления рационов питания	Оценивание самостоятельной работы к теме 1.5
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Оценка контрольной работы к разделу 2
общие требования к качеству сырья и продуктов	Оценивание практического занятия к разделу 2

условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	Оценивание практического занятия к разделу 2
--	---