Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»
_____ С.И. Ляшок
«01» сентября 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

2026 г.

Согласовано:
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от «28» августа2026 г.
/ О.С. Маслакова/

Согласовано:
заведующий филиалом
/Семакова Ю.И./
«28» августа2026 г.

Программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии среднего профессионального образования 16675 Повар.

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом.

(Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 09.03.2022 г. № 113Н, зарегистрировано в Минюсте РФ 11.04. 2022 г. N 68148)

Разработчик: Маслакова Ольга Сергеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с профстандартом по профессии 16675 Повар.

Учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности профессии 16675 Повар. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК, ПК.

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;
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 учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном языке.
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830.

Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники Информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую Информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей Профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.

ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	-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); -осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	-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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета с дисциплиной Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Порядковый номер	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Домашнее задание
1.	2.	3.	4.	5.	6.
	Тема 1. Товароведение пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	
1.		Предмет и задачи дисциплины. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Хранение продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров.	2		Повторение по теме «Классификация продовольственных товаров»
2.		**Практическое занятие № 1** Изучение потребительских свойств продовольственных товаров.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 1 Изучение потребительских свойств продовольственных товаров.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 2. Основные зерновые культуры	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01-07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	
3.		Зерно. Классификация. Химический состав. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества.	2		Повторение по теме «Зерно. Классификация. Химический состав»
4.		Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных продуктов.	2		Повторение по теме: «Макаронные изделия»
5.		**Практическое занятие № 2** Изучение ассортимента и оценка качества крупы органолептическим методом.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 2 Изучение ассортимента и оценка качества крупы органолептическим методом.
6.		**Практическое занятие № 3** Изучение ассортимента и оценка качества муки органолептическим методом.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 3 Изучение ассортимента и оценка качества муки органолептическим методом.
7.		**Практическое занятие № 4** Изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 4 Изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий.
8.		**Практическое занятие № 5** Изучение ассортимента и оценка качества хлебобулочных изделий.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 5 Изучение ассортимента и оценка качества хлебобулочных изделий.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		

	Тема 3. Плодоовощные товары	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	
9.		**Практическое занятие № 6** Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 6 Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.
10.		**Практическое занятие № 7** Изучение ассортимента и определение качества плодов органолептическим методом. Изучение ассортимента и определение качества овощных продуктов органолептическим методом.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 7 Изучение ассортимента и определение качества плодов органолептическим методом. Изучение ассортимента и определение качества овощных продуктов органолептическим методом.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 4. Молочные товары	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	
11.		**Практическое занятие № 8** Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Кулинарное использование молочных продуктов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 8 Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Кулинарное использование молочных продуктов.
12.		**Практическое занятие № 9** Определение качества основных молочных продуктов органолептическим методом.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 9 Определение качества основных молочных продуктов органолептическим методом.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 5. Мясные товары	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	
13.		**Практическое занятие № 10** Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 10 Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.
14.		**Практическое занятие № 11** Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов. Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 11 Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов. Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 6. Яичные товары	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	
15.		**Практическое занятие № 12** Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, проверка качества, условия и сроки хранения. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок). Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 12 Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, проверка качества, условия и сроки хранения. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок).

					Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 7. Рыбные товары	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	
16.		**Практическое занятие № 13** Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования. Классификация по термическому состоянию. Продукты переработки рыбы, требования к качеству. Кулинарное использование рыбного сырья.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 13 Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования. Классификация по термическому состоянию. Продукты переработки рыбы, требования к качеству. Кулинарное использование рыбного сырья.
		Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение «Пищевые концентраты и продукты детского питания»	2		
17.	**Промежуточная аттестация**		**2**		
Всего:			**36**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, включающее в себя презентации учебных курсов.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- интерактивная доска;
- Мультимедийный комплекс;
- TV;
- контрольно- измерительные приборы.

Учебный кабинет оснащен для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно – психические нарушения, соматические заболевания).

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране).

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 549 с.

2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 442 с.

3. Криштафович, В. И., Теоретические основы товароведения и экспертизы + Приложение: Тесты: учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович. — Москва: КноРус, 2025. — 160 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Госстандарт /Информационный портал о качестве продуктов питания. Режим доступа: http://www.gosstandart.info/produkty-pitaniya/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Знания: Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации. Содержание актуальной. нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности. Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. Правила экологической безопасности	*На диф.зачете* студенты получают оценки: <u>Оценка 5(отлично):</u> Студент должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам. Составить по излагаемому вопросу, четкий ответ, ответить на вопросы. <u>Оценка 4(хорошо):</u> Ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал, по форме и изложения ответа имеют отдельные неточности, некоторые подотчеты и замечания. <u>Оценка 3 (удовлетворительно):</u> Ставится если, обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, не последовательно, не отвечает на дополнительные вопросы. <u>Оценка 2(неудовлетворительно):</u> Ставится, если обучающийся имеет разрозненные бессистемные знания, искажает смысл основных понятий, неверно отвечает на вопросы. *Тестирование:* <u>Оценка 5(отлично):</u> 100-80% правильных ответов <u>Оценка 4(хорошо):</u> 79-69%% правильных ответов <u>Оценка 3 (удовлетворительно):</u> <u>68-50%</u>% правильных ответов <u>Оценка 2(неудовлетворительно):</u> менее 50 % правильных ответов Практическая и лабораторная работа: **Оценка «5»** ставится, если	Дифференцированный зачет Тестирование Практическая работа

при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. Умения: Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного	работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме. **Оценка «4»** ставится, если Работа выполнена обучающимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы. **Оценка «3»** ставится, если Работа выполняется и оформляется обучающимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу обучающимся. На выполнение работы затрачивается много времени. Обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием. **Оценка «2»** ставится, если Результаты, полученные обучающимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.	

развития. Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы. Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии. Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение.		

Для осуществления мероприятий промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.