

Приложение 23
к ООП ППКРС по
профессии СПО
19.01.18 Аппаратчик-оператор
производства продуктов
питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Программа рассмотрена
на заседании ПЦК профессионального цикла
протокол № 1 от 31.08.24г.

Председатель ПЦК  Г.Ф.Ямаева

Программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья(Зарегистрирован 19.12.2022 № 71641)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Разработчик: Кучерова Ольга Николаевна, преподаватель


подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	Стр. 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

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 ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01- 09.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01- 09 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4	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; 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.
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.	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.

	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	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
-------	---	---

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 19	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации
ЛР 20	Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 21	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 22	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 23	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 24	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 25	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 26	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

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	40
В том числе: теоретическое обучение	24
практические занятия	10
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве			
Тема 1.1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала 1. Предмет и задачи товароведения. 2. Химический состав пищевых продуктов	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	3. Энергетическая ценность пищевых продуктов 4. Правила расчета энергетической ценности пищевых продуктов	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом	1	
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала 1. Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
Тема 1.3 Товароведная характеристика семечковых плодов	Содержание учебного материала 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. 2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26

	Практические и лабораторные занятия	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	<i>Изучение помолологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту</i>		
Тема 1.4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки. Условия и сроки хранения зерновых товаров</i>		
	Практические и лабораторные занятия	1	
	<i>1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий оценка качества по стандарту 2. Ознакомление с ассортиментом муки, хлеба и хлебобулочных изделий, оценка качества по стандарту</i>		ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата	1	
Тема 1.5 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	<i>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. 2. Условия и сроки хранения молочных товаров</i>		
	Практические и лабораторные занятия	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	<i>1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту</i>		
Тема 1.6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	<i>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. 2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов</i>		
	Практические и лабораторные занятия	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	<i>1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.</i>		

	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата	1	
Тема 1.7 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании,общие требования к качеству мяса и мясных продуктов. 2.Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	Практические и лабораторные занятия	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	Органолептическая оценка качества мяса		
Тема 1.8 Товароведная характеристика, яичных продуктов,пищевых жиров	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. 2.Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	Практические и лабораторные занятия	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	1.Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. 2.Ознакомление с дефектами яиц.	1	
	1.Ознакомление с ассортиментом и оценка качествапищевого жира по стандарту	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата	1	
Тема 1.9 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании,общие требования к качеству кондитерских и вкусовыхтоваров. Условия и сроки хранения 2. Условия и сроки хранения		
	Практические и лабораторные занятия	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26

	1.Ознакомление с ассортиментом кондитерских изделий и оценка качества по стандарту. 2.Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	3. Ознакомление с ассортиментом напитков и оценка качества по стандарту	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
Тема 1.10 Товароведная характеристика пищевых добавок	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общетребования к качеству дрожжей, разрыхлителей, красителей. 2.Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты. 3.Условия и сроки хранения пищевых добавок.		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
	Всего	40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный *оборудованием*: доска учебная, рабочее место преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся, шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Моисеенко Н.С. Основы товароведения : учебник / И.С. Моисеенко. – Москва : КНОРУС, 2023. – 414 с.
2. Брыкова Н.В. Учет основных хозяйственных процессов – снабжения, производства и реализации»- М.: Издательский центр «Академия», 2021.
3. Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 томах: учебное пособие для начального проф. образования (Никифорова Н.С, Новикова А.М, Прокофьева С.А.) – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Дата введения: 2015-01-01.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Дата введения: 2015 01-01.
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
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 от поставщиков	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного / устного опроса; - тестирования - оценки результатов внеаудиторной работы - докладов, рефератов - теоретической части - проектов, учебных исследований и т.д.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
- 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	- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям; - адекватность оптимального выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий т.д.; - точность оценки; - соответствие требованиям инструкций, регламентов; - рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; - экспертная оценка демонстрируемых умений; выполняемых действий в процессе практических занятий

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности		
ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности		
ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности		
ЛР 17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии		
ЛР 18 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ЛР 19 Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации		
ЛР 20 Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР 21 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		Интерпретация результатов наблюдений

ЛР 22 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ЛР 23 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		
ЛР 24 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ЛР 25 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР 26 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		