

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 29.08.25г.  
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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

Стр.

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

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

### 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	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p>
-------	--	--

	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>

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

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	40
В том числе: теоретическое обучение	24
практические занятия	10
<i>Самостоятельная работа</i>	4
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	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

<b>Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве</b>			
<b>Тема 1.1. Химический состав пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	1.Предмет и задачи товароведения. 2. Химический состав пищевых продуктов		
	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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектом	1	
<b>Тема 1.2</b> Классификация продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	1.Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
<b>Тема 1.3</b> Товароведная характеристика семечковых плодов	<b>Содержание учебного материала</b>	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 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		
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту		
<b>Тема 1.4</b> Товароведная характеристика зерновых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки. Условия и сроки		



	<i>хранения зерновых товаров</i>		
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>	<b>1</b>	
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий оценка качества по стандарту 2. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий оценка качества по стандарту		ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Написание реферата	1	
<b>Тема 1.5</b> Товароведная характеристика молочных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	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 молока и молочных продуктов. 2. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>	<b>1</b>	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту		
<b>Тема 1.6</b> Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	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 рыбы, рыбных продуктов. 2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>	<b>1</b>	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Написание реферата	1	
<b>Тема 1.7</b> Товароведная характеристика мяса	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4,

<i>и мясных продуктов</i>	<i>1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов. 2.Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов</i>		ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9
	<i>Органолептическая оценка качества мяса</i>		ЛР 11,13, ЛР 14- 26
<b>Тема 1.8</b> Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	<b>Содержание учебного материала</b>	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 пищевых жиров, кулинарное назначение. 2.Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров</i>		
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>	2	
	<i>1.Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. 2.Ознакомление с дефектами яиц.</i>	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	<i>1.Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту</i>	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК1 –ОК9 ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Написание реферата	1	
<b>Тема 1.9</b> Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	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 кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения 2. Условия и сроки хранения</i>		
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>	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
<b>Тема 1.10</b> Товароведная характеристика пищевых добавок	<b>Содержание учебного материала</b>	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 дрожжей, разрыхлителей, красителей. 2.Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты. 3.Условия и сроки хранения пищевых добавок.		
	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2	
	<b>Всего</b>	<b>40</b>	

### 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», 2023.

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», 2023.

### 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 2023 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 2023 г. № 18.

## ЗКОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
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	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного / устного опроса;</p> <p>- тестирования</p> <p>- оценки результатов внеаудиторной работы</p> <p>- докладов, рефератов</p> <p>- теоретической части</p> <p>- проектов, учебных исследований и т.д.</p>
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
- проводить органолептическую	- правильность, полнота	<b>Текущий контроль:</b>

<p>оценку качества</p> <p>и безопасности</p> <p>продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>выполнения заданий, точность формулировок,</p> <p>- точность расчетов, соответствие требованиям;</p> <p>- адекватность оптимального выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий т.д.;</p> <p>- точность оценки;</p> <p>- соответствие требованиям инструкций, регламентов;</p> <p>- рациональность действий и т.д.</p>	<p>- защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;</p> <p>экспертная оценка демонстрируемых умений; выполняемых действий в процессе практических занятий</p>
---	---	---

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		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
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
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	освоения образовательной программы
ЛР 21 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
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	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	