

Министерство образования и науки РТ  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по ТО  
Ахметшина А.Д.  
«11 » 2024г

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**По дисциплине ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»**

**Специальности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения»**

Форма обучения: очная

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Приказа Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2022г. N958 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Обсуждена и одобрена на заседании  
предметно-цикловой комиссии: ма-  
стеров п/о и преподавателей профес-  
сиональных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_  
«\_\_\_\_\_» 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель ПЦК:  
\_\_\_\_\_ Ломака Г.Л.

Разработчик:

Ломака Галина Леонидовна, преподаватель.

## **Содержание**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13

# **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина относится к профессиональному циклу как общепрофессиональная дисциплина в структуре основной профессиональной образовательной программы.

### **Компетенции, на формирование которых работает дисциплина**

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование

**-общих компетенций**, включающих в себя способность:

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК02. 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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать Осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, при-

менять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК1.1.Проводить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК1.2.Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК2.1.Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения Лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
<b>ЛР1</b>	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
<b>ЛР2</b>	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
<b>ЛР4</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
<b>ЛР6</b>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
<b>ЛР9</b>	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
<b>ЛР12</b>	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухващают родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>ЛР14</b>	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
<b>ЛР15</b>	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
<b>ЛР16</b>	Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.

## **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

### **уметь:**

- Применять методы товароведения;
- Распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- Определять качество сырья и готовой продукции;
- Определять калорийность пищи;
- Рассчитывать нормы естественной убыли.

### **знать:**

- Теоретические основы товароведения продовольственных товаров;
- Классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок их списания;
- Химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- Вопросы рационального питания;
- Требования к качеству продуктов;
- Условия и сроки хранения сырья;
- Кулинарные свойства пищевых продуктов;
- Консервирование пищевых продуктов.

### **Количество часов на освоение учебной дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, включая:

теоретическое обучение –26 часов;

лабораторно-практические занятия-8 часов;

самостоятельной работы обучающегося –2 час;

## 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
В том числе:	
Теоретические занятия	26
Лабораторные занятия	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	2
<i>Промежуточная аттестация</i>	

## 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, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>			
<b>Тема 1.2.</b> <b>Пищевая ценность продуктов питания</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Основные понятия в товароведении: виды, разновидности, сорта, ассортимент. Химический состав пищевого продукта. Потребительские свойства продовольственных товаров (химическая безопасность, санитарно-гигиеническая безопасность).</p> <p>Пищевая ценность продуктов питания: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвоемость и доброкачественность.</p> <p>Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания.</p> <p><b>Практические занятия 1:</b> Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Решение ситуационных задач.</p>	6	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Оценка качества продовольственных товаров</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Физические свойства пищевых продуктов. Особенности оценки качества продовольственных товаров. Показатели качества. Методы определения показателей качества пищевых продуктов (органолептический, измерительный). Дефекты продовольственных товаров.</p> <p><b>Практические занятия 2:</b> Методы определения качества товара. Проведение органолептической оценки качества готовой продукции.</p>	4	
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание:</b>		

<b>Хранение продовольственных товаров</b>	<p>Условия хранения: понятия, факторы, их определяющие. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация продовольственных товаров по сохранности. Размещение на хранение: правила, принципы и способы.</p> <p>Процессы, происходящие в пищевых продуктах во время хранения: физические, химические, биологические, микробиологические.</p> <p>Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операции их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению. Народно-хозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.</p> <p>Требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров</p>	2	
<b>Тема1.5.</b> <b>Консервирование</b> <b>Продовольственного сырья</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические. Назначение и сущность наиболее распространенных методов. Изменения качества сырья и формирования новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. Методы консервирования, применяемые в предприятиях Общественного питания.</p>	2	
<b>Раздел2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</b>			
<b>Тема2.1</b> <b>Пищевые жиры</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Ассортимент растительных масел, требования к качеству.</p> <p>Животные, кулинарные жиры, маргарин. Оценка качества пищевых жиров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта. Упаковка. Маркировка, условия и сроки хранения.</p>	2	
<b>Тема2.2</b> <b>Яйцо и продукты его переработки</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Классификация. Использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Оценка качества яйца. Требования к качеству. Яйцепродукты. Виды. Назначение.</p> <p>Упаковка и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яйцепродуктов</p>	2	
	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Классификация мяса убойных животных. Особенности химического состава,</p>	8	

	пищевая ценность, виды, классификация, категория упитанности, маркировка, дефекты, условия и сроки хранения. Мясные субпродукты, кулинарная разделка туши, характеристика отрубов. Колбасные изделия, мясные копчености, мясные консервы. Оценка качества мясных товаров. Особенности упаковки. Условия и сроки хранения.		
	<b>Практические занятия 4:</b> Изучение ассортимента и оценка качества мяса. Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий.	<b>2</b>	
<b>Самостоятельные (внеурочные) работы:</b>		<b>2</b>	
СР1-Составление конспекта «Колбасные изделия».		<b>1</b>	
СР2-Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.		<b>1</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>36</b>	

## **2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

**2.1. Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:**

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

**Кабинеты:**

Товароведения продовольственных товаров

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

**Лаборатории:**

Учебный кондитерский цех

Лаборатория учебная кухня ресторана

Учебный кондитерский цех,

Учебный кулинарный цех

**Залы:** библиотека, читальный зал; актовый зал.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

-рабочее место для преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

**Технические средства обучения:**

Интерактивный комплект InFocus

Компьютер LG

Ноутбук портативный ПЭВМ Raybook Bi

наглядные пособия – образцы, плакаты.

### **2.2.Информационное обеспечение обучения.**

**Нормативные источники:**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

**Основные источники:**

1. Матюхина З.П.: Товароведение пищевых продуктов: учебник, М. Академия, 2017г.

**Дополнительные источники:**

1. Драмшева С. Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для средних специальных заведений - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2005. - 188 с.
2. Дубцов Г. Г. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для студ. учреждений сред. спец. проф. образования. - М.: Мастерство: Высшая школа, 2001. - 264 с.
3. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров / В. А. Тимофеева. Учебник. Изд-е 5-е, доп. И перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. - 416 с. (СПО)

**Интернет-ресурсы:**

<http://net\8815.htm>

<http://www.Koob.ru/rueddar/traktatopitani.html>

**Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

#### ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Знать роль пищи для организма человека	Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы
Знать состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы
пользоваться нормативной документацией	Контрольная работа, дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы
осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;	Контрольная работа, дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы
определять качество сырья и готовой продукции;	Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы
распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;	Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы
использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;	Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы
Знать ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы
общие требования к качеству сырья и продуктов	Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы
Знать условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы

Общие компетенции: ОК-1 – ОК-11	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Экспертное наблюдение и оценка результатов обучения, проявление демонстрации интереса к будущей профессии
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Контрольная работа, дифференцированный зачёт, контроль результатов выполнения самостоятельной работы
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Контрольная работа, дифференцированный зачёт, контроль результатов выполнения самостоятельной работы.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Контроль результатов выполнения самостоятельной работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Контроль результатов выполнения самостоятельной работы
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Экспертное наблюдение за работой во время урока, оценка результатов обучения.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Контрольная работа, дифференцированный зачёт, контроль результатов выполнения самостоятельной работы.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Экспертное наблюдение,
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Экспертное наблюдение и оценка результатов обучения, проявление демонстрации интереса к будущей профессии
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет