

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья
(направление – Кондитер сахаристых изделий)

Новосибирск, 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Приказ Министерства просвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации № 973 от «11» ноября 2022 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки».

Составитель Ликаева Наталья Александровна , преподаватель высшей квалификационной категории

Согласовано

Методист _____ / _____ /

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.18 и специальностям 19.02.03., 19.02.11

« 29 » августа 2025 г. Протокол №_1_

Председатель ПЦК _____ / В.С. Шакирова /

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

Ф.И.О. (должность представителя работодателей, подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

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

1.1 Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является частью общепрофессионального цикла учебного плана ОПОП СПО.

1.3. Цель, задачи и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Целью учебной дисциплины является изучение потребительских свойств товара, качества товаров, а также изучение ассортимента, воздействие на его расширение, улучшение.

В рамках программы учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров обучающимися осваиваются общие и профессиональные компетенции, знания и умения, предусмотренные рабочей программой воспитания, в соответствии с требованиями ФГОС

Знания и умения

Знания	Умения
Должен знать: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов;	Должен уметь: - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктаж по

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - виды снабжения; - виды складских помещений и требования к ним; - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; - правила оценки состояния запасов на производстве; - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы товаров.	безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.
--	---

Общие компетенции

Код	Наименование компетенций
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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции

Код	Наименование компетенций
ПК 2.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.
ПК 2.3	Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.4.	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов,

практических занятий - 32 часа,

самостоятельной работы обучающегося - 24 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	9

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрены)	Количество часов			Коды компетенций и личностных результатов
		ПЗ	ПЗ	СР	
1	2	3			4
		32	16	24	
Раздел 1 Введение	ПЗ № 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Системы управления и оптимизации материальными потоками.	2	-	-	ПК 2.1-ПК 2.4. ОК.01-ОК.09
	Самостоятельная работа № 1 Ассортимент товаров, его классификации, свойств и показателей; Региональные виды сырья и пищевых продуктов	-	-	6	
Раздел 2 Пищевые продукты и продовольственные товары	ПЗ № 2. Химический состав пищевых продуктов. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	-	-	ПК 2.1-ПК 2.4. ОК.01-ОК.09
	Практическая работа 1. Состав пищевых веществ, значение в питании	-	4	-	
	ПЗ № 3. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров	2	-	-	
	Самостоятельная работа № 2. Пищевые вещества и их значение для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	-	-	6	
Раздел 3	ПЗ № 4. Кондитерские сахаристые изделия. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования.	2	-	-	ПК 2.1- ПК

Товароведная характеристика	Практическая работа 2. Условия и сроки хранения кондитерских сахаристых изделий	-	4	-	2.4.
	Самостоятельная работа № 3. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	-	-	6	OK.01-OK.09
	ПЗ № 5. Товароведная характеристика сырья для производства кондитерских сахаристых изделий	2	-	-	
	ПЗ № 6. Товароведная характеристика сахара, сахаристых веществ и сахарозаменителей	2	-	-	
	ПЗ № 7. Товароведная характеристика молочных продуктов	2	-	-	
	ПЗ № 8. Товароведная характеристика фруктово-ягодных, овощных полуфабрикатов	2	-	-	
	ПЗ № 9. Товароведная характеристика какао-бобов, орехов и масличных семян	2	-	-	
	ПЗ № 10. Товароведная характеристика жиров	2	-	-	
	ПЗ № 11. Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов	2	-	-	
	ПЗ № 12. Товароведная характеристика студнеобразователей, пенообразователей и эмульгаторов	2	-	-	
	ПЗ № 13. Товароведная характеристика пищевых кислот, красителей и ароматизаторов	2	-	-	
	ПЗ № 14. Товароведная характеристика консервантов и вспомогательного сырья	2	-	-	
	ПЗ № 15. Оценка качества кондитерских сахаристых изделий органолептическим методом.	2	-	-	
	ПЗ № 16. Оценка качества кондитерских сахаристых изделий органолептическим методом.	2	-	-	
	Самостоятельная работа № 4. Санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков. Выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; санитарная обработка оборудования и инвентаря инструкции по приготовлению растворов дезинфицирующих и моющих средств;	-	-	6	

	Практическая работа 3. Изучение ассортимента и проверка качества кондитерских сахаристых изделий	-	4	-	
	Практическая работа 4 . Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	-	2	-	
	Практическая работа 5 . Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	-	2	-	
	Итого: 72	32	16	24	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров требует наличия кабинета: технологии производства кондитерских сахаристых изделий; технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий, организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и технического оснащения и организации рабочего места для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

<u>Кабинет: технологии производства кондитерских сахаристых изделий; технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий, организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и технического оснащения и организации рабочего места</u>	Оборудование: Стол ученический письменный -13 Стул ученический-26 Стул преподавателя -1 Стол преподавателя- 1 Шкаф – 3 Стеллаж - 1 Доска магнитная зелёная- 1 Стол компьютерный -1 Компьютер (Intel Pentium) с лицензионным программным обеспечением - 1 Принтер HP Laser Jet 1160 - 1 Проектор Vivitek -1 Стенд информационный – 1 Жалюзи – 3 Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
--	---

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

Реализация программы учебной дисциплины обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением. Обучающиеся обеспечены доступом к образовательной платформе Moodle (<https://сдо.нкппип.рф/>)

3.2 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.

3.3 Информационное обеспечение обучения.

Для реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечному фонду образовательной

организации. Библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Основные источники:

1. Голубкина, Т. С. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник / Т. С. Голубкина [и др.]. - 2-е изд., перераб. - М.: Академия, 2019. - 544 с.
2. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник/ В. А. Тимофеева - Изд. 8-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2022. - 475С.

Дополнительные источники:

1. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. - М: Академия, 2021. - 352с
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: Академия, 2020
3. Рубина, Е.А., В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2019

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка освоения программы учебной дисциплины раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения и навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций, которые синхронизируются с предметными результатами обучения и личностными результатами воспитания.

Для контроля и оценки результатов обучения предусмотрен выбор форм и методов с учетом профессиональной направленности обучения по программе учебной дисциплины.

Код и наименование формируемых компетенций, код личностных результатов	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях.	Раздел 2, Раздел 3	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.	Раздел 2, Раздел 3	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном	Раздел 2, Раздел 3	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене

технологическом оборудовании		
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене Тестирование Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 6. 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;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене

деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;		
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене