

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 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания животного происхождения
(направление – Оператор процессов колбасного производства)

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 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения »

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

Составитель: Рыбасова Ксения Евгеньевна, мастер производственного обучения.

Согласовано

Методист _____ / _____ /

Рассмотрено на предметно-цикловой комиссии профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.19 и специальностям 19.02.07, 19.02.08, 19.02.12

Протокол № 1 от «29» августа 2025 г.

Председатель ПЦК _____ /Верина И.С.

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

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

«__» _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15

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 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения

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, личностные результаты (ЛР), предусмотренные рабочей программой воспитания, в соответствии с требованиями ФГОС:

Знания и умения

Знания	Умения
Характеристики основных типов предприятий; Принципы организации мясного производства; Учет сырья и готовых изделий на	Организовывать рабочее место; Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

производстве; Устройство и назначение основных видов технологического оборудования мясного производства: механического, теплового и холодильного оборудования, правила их безопасного использования; Виды раздачи и правила отпуска готовой продукции.	Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь мясного производства; Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования мясного производства; Проводить отпуск готовой продукции
---	--

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 1.1.	Производить техническое обслуживание оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	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

Личностные результаты воспитания

Код	Планируемые результаты
-----	------------------------

ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	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
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 9	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
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов,

практических занятий-12 часа,

самостоятельной работы обучающегося-24 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Промежуточная аттестация в форме экзамена	10

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	Количество часов			Коды компетенций и личностных результатов
1	2	3			4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		36	12	24	
Тема 1.1 Введение	1. Содержание:				
	2. Сущность цели и задачи товароведения. 3. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы.	2			ПК 1.1- ПК 2.2. ОК.01-ОК.09 ЛР 1 ,ЛР 2 ЛР 4,ЛР 9 ЛР 10, ЛР 12
	4. Основные понятие в товароведении: виды, разновидности, сорта, ассортимент.	2			
Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов питания	5. Содержание:				
	6. Химический состав пищевого продукта. Потребительские свойства продовольственных товаров (химическая безопасность, санитарно-гигиеническая безопасность).	2			ПК 1.1- ПК 2.2. ОК.01-ОК.09 ЛР 1 ,ЛР 2 ЛР 4,ЛР 9 ЛР 10, ЛР 12
	7. Пищевая ценность продуктов питания: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость и доброкачественность.	2			
	8. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания.	2			
	Самостоятельная работа №1 Составление конспекта «Колбасные изделия».			6	
	Практическое занятие № 1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Решение ситуационных задач.		2		
Тема 1.3. Оценка качества	Содержание:				
	9. Физические свойства пищевых продуктов. Особенности оценки качества	2			ПК 1.1-

продовольственных товаров	продовольственных товаров. Показатели качества. Методы определения показателей качества пищевых продуктов (органолептический, измерительный). Дефекты продовольственных товаров.				ПК 2.2. ОК.01-ОК.09 ЛР 1 ,ЛР 2 ЛР 4,ЛР 9 ЛР 10, ЛР 12
	Практическое занятие № 2 Методы определения качества товара. Проведение органолептической оценки качества готовой продукции.		2		
	Самостоятельная работа №2 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов			6	
Тема 1.4. Хранение продовольственных товаров	Содержание:				
	10.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.	2			ПК 1.1- ПК 2.2. ОК.01-ОК.09 ЛР 1 ,ЛР 2 ЛР 4,ЛР 9 ЛР 10, ЛР 12
	11.Процессы, происходящие в пищевых продуктах во время хранения: физические, химические, биологические, микробиологические.	2			
	12.Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операции их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению. Народно-хозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.	2			
	Самостоятельная работа №3 Сертификация продукции общественного питания			6	
	13.Требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров	2			
Тема 1.5. Консервирование продовольственного сырья	Содержание:	2			
	14.Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические. Назначение и сущность наиболее распространенных методов.	2			ПК 1.1- ПК 2.2. ОК.01-ОК.09 ЛР 1 ,ЛР 2 ЛР 4,ЛР 9 ЛР 10, ЛР 12

Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров			22		
Тема 2.1 Пищевые жиры	Содержание:				
	Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Ассортимент растительных масел, требования к качеству.	2			ПК 1.1- ПК 2.2. ОК.01-ОК.09 ЛР 1 ,ЛР 2 ЛР 4,ЛР 9 ЛР 10, ЛР 12
	Животные, кулинарные жиры, маргарин. Оценка качества пищевых жиров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта. Упаковка для предприятий общественного питания. Маркировка, условия и сроки хранения.	2			
	Практическое занятие № 3 Изучение ассортимента пищевых жиров.		2		
Тема 2.2 Яйцо и продукты его переработки	Содержание:				
	Классификация. Использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Оценка качества яйца.	2			ПК 1.1- ПК 2.2. ОК.01-ОК.09 ЛР 1 ,ЛР 2 ЛР 4,ЛР 9 ЛР 10, ЛР 12
	Требования к качеству. Яйцепродукты. Виды. Назначение. Упаковка и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яйцепродуктов	2			
	Практическое занятие № 4 Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий		2		
	Самостоятельная работа №4 Основы стандартизации в общественном питании.			6	
Тема 2.3 Мясные товары	Содержание:				
	Классификация мяса убойных животных. Особенности химического состава, пищевая ценность, виды, классификация, категория упитанности, маркировка, дефекты, условия и сроки хранения. Мясные субпродукты, кулинарная разделка туши, характеристика отрубов.	2			ПК 1.1- ПК 2.2. ОК.01-ОК.09 ЛР 1 ,ЛР 2 ЛР 4,ЛР 9 ЛР 10, ЛР 12
	Колбасные изделия, мясные копчености, мясные консервы. Оценка качества мясных товаров. Особенности упаковки товаров для общественного питания. Условия и сроки хранения.	2			
	Практическое занятие № 5 Изучение ассортимента и оценка качества мяса.		2		
Тема 2.4 Использование пищевых	Содержание:				
	Использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом	2			ПК 1.1-

продуктов в общественном питании	требований современного производства и потребления.				ПК 2.2. ОК.01-ОК.09 ЛР 1 ,ЛР 2 ЛР 4,ЛР 9 ЛР 10, ЛР 12
	Практическое занятие № 6 Итоговый тест		2		
Самостоятельные работы:		36	12	24	
Всего:			72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия мастерской: мясной цех 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

Кабинет: основы товароведения продовольственных товаров	Кабинет основ товароведения продовольственных товаров. Оборудование: Стол ученический письменный -13 Стул ученический-26 Стол преподавателя- 1 Стул 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 22 - 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:

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 1.1. Производить техническое обслуживание оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией ЛР 1 ,ЛР 2,ЛР 4,ЛР 9,ЛР 10, ЛР 12	Раздел 2, Раздел 3	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями ЛР 1 ,ЛР 2,ЛР 4,ЛР 9,ЛР 10, ЛР 12	Раздел 2, Раздел 3	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ПК 2.1 Проводить организационно – технические мероприятия для	Раздел 2, Раздел 3	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос

обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения ЛР 1 ,ЛР 2,ЛР 4,ЛР 9,ЛР 10, ЛР 12		Задания на экзамене
ПК 2.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения ЛР 1 ,ЛР 2,ЛР 4,ЛР 9,ЛР 10, ЛР 12	Раздел 2, Раздел 3	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
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	Раздел 1,	Тесты

реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Раздел 2, Раздел 3	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	Раздел 1,	Тесты

среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Раздел 2, Раздел 3	Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене