

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 подготовки – Оператор процессов молочного 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: Филоненко Оксана Викторовна, преподаватель

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
Должен знать: - Основные понятия и определения дисциплины процессы и аппараты	Должен уметь: - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности

пищевых производств. - Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья. - Современные разработки в области процессов и аппаратов производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	применительно к различным контекстам. - Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации. - Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
---	---

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.
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.
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 общечеловеческих 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 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.5.	Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов

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.	2			ПК 1.1- ПК 2.2. ОК.01-ОК.09
	3. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы.				
	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
	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 «Молочные продукты».			6	
	Практическое занятие № 1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Решение ситуационных задач.		2		
Тема 1.3. Оценка качества продовольственных товаров	Содержание:				
	9. Физические свойства пищевых продуктов. Особенности оценки качества продовольственных товаров. Показатели качества. Методы определения	2			ПК 1.1- ПК 2.2.

	показателей качества пищевых продуктов (органолептический, измерительный). Дефекты продовольственных товаров.				ОК.01-ОК.09
	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
	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
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

	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
	Требования к качеству. Яйцепродукты. Виды. Назначение. Упаковка и маркировка яиц. Условия в сроки хранения яйцепродуктов	2			
	Практическое занятие № 4 Изучение ассортимента и оценка качества молочных продуктов		2		
	Самостоятельная работа №4 Основы стандартизации в общественном питании.			6	
Тема 2.3 Молочные товары	Содержание:				
	Классификация сырья. Особенности химического состава, пищевая ценность, виды, классификация, маркировка, дефекты, условия и сроки хранения.	2			ПК 1.1- ПК 2.2. ОК.01-ОК.09
	Кисломолочные продукты, сливочное масло, молочные консервы. Оценка качества молочных продуктов. Особенности упаковки товаров для общественного питания. Условия и сроки хранения.	2			
	Практическое занятие № 5 Изучение ассортимента и оценка качества сырья.		2		
Тема 2.4 Использование пищевых продуктов в общественном питании	Содержание:				
	Использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современного производства и потребления.	2			ПК 1.1- ПК 2.2. ОК.01-ОК.09
	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: кабинета технологии молока и молочных продуктов; технологического оборудования молочного производства 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 ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.	Оборудование: Парты -13; Стулья -26 Стол учительский -1 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением-1; Колонки -2 Мультимедийный проектор -1; Экран -1 Стол компьютерный -1; Доска маленькая -1; Плакаты картонные -10 Плакаты прорезинные -14 Жалюзи -5; Стенд информационный -1 Раковина -1; Аптечка первой помощи - 2. 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:

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 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Раздел 2, Раздел 3	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой	Раздел 2, Раздел 3	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене

молочной продукции		
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Раздел 2, Раздел 3	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Раздел 2, Раздел 3	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ПК 4.5. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов	Раздел 1, 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 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	Раздел 1, Раздел 2,	Тесты Устный опрос.

работать в коллективе и команде;	Раздел 3	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 деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 9. Пользоваться	Раздел 1,	Тесты

профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 2, Раздел 3	Устный опрос. Задания на экзамене
---	-----------------------	--------------------------------------