

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Тольяттинский социально-экономический колледж»**

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

*«общепрофессиональный цикл»  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии  
технического профиля  
19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из  
растительного сырья*

**Тольятти, 2024**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 786, (20 августа 2013 г., регистрационный № 29639) – в редакции приказа. № 390 от 09.04.2015.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа разработана с учетом исследования квалификационных запросов со стороны предприятий/организаций регионального рынка труда.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Тольяттинский социально-экономический колледж» (ГБПОУ «ТСЭК»)

Составитель:

Вдовина Л.А., преподаватель ГБПОУ «ТСЭК»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>5. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ</b>	<b>11</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

## **1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом начального профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья в части освоения соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.

ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией,

ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ГК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса переработки зерна и семян.

ГК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций переработки зерна и семян изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (зерна и семян) на специальном технологическом оборудовании.

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;

## **1.2. Место программы в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального учебного цикла.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- 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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- 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.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **36** часа в том числе:  
 обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - **36** часа;  
 самостоятельная работа обучающихся - **0** часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и вид учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
В том числе:	
лабораторные работы	<i>(не предусмотрено)</i>
практические занятия	28
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	0
В том числе:	
Итоговая аттестация в форме	<i>Дифференцированного зачета</i>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Наименование разделов и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов.	Уровень усвоения.
1	2	3	4
	Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		
Тема 1.1 Основные группы продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	1. Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковка, транспортировка, реализация, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров.		
Классификация ингредиентов. Виды сопроводительной документации	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Классификация ингредиентов; требования, содержащиеся на ярлыках.* Виды сопроводительной документации на различные группы продовольственных товаров.		
Методы контроля качества. Современные способы обеспечения правильной сохранности продуктов.	<b>Содержание учебного материала</b> Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов. Ответность за потери при хранении товаров.* Виды складских помещений и требования к ним.		
Правила оформления заказа на продукты. Виды опасных заражений пищевыми вредителями.	<b>Содержание учебного материала 13</b> <b>Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</b> <b>Виды опасных заражений пищевыми вредителями.</b>		

<p>ПР № 1. Условия и организация хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).</p>	<p><b>Практическая работа №1.</b>  <b>Условия и организация хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).</b>  <b>Организация оценки качества и безопасности продовольственных товаров и сырья. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов. Контроль хранения и расхода продуктов. Отказ от приемки некачественного товара.</b></p>		
<p>Ассортимент и характеристика, кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</p>	<p>Содержание учебного материала  Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</p>		
<p>Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</p>	<p>Содержание учебного материала 2 13  Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</p>		
<p>Сезонность продуктов.</p>	<p>Содержание учебного материала 2 15  Сезонность продуктов</p>		
<p>ПР № 2. Определение качества овощных продуктов органолептическим методом.</p>	<p>Содержание учебного материала 2 14  <b>Практическая работа № 2.</b>  <b>Определение качества овощных продуктов органолептическим методом.</b></p>		

<p>ПР № 3. Определение качества плодовых продуктов органолептическим методом.</p>		<p>Практическая работа № 3. Определение качества плодовых продуктов органолептическим методом</p>		
<p>Ассортимент и характеристика, значение в питании зерна и продуктов его переработки. Требования к качеству зерна и продуктов его переработки. Условия и сроки хранения зерновых товаров</p>		<p>Содержание учебного материала 14 Ассортимент и характеристика, значение в питании зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения зерновых товаров.</p>		
<p>ПР № 4. Изучение ассортимента и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий.</p>		<p>Содержание учебного материала 13 14 Практическая работа №4 Изучение ассортимента и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий.</p>		
<p>ПР № 5. Изучение ассортимента и оценка качества круп, муки</p>		<p>Практическая работа №5 Изучение ассортимента и оценка качества муки, крупы.</p>		
<p>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока, молочных продуктов . Условия и сроки хранения молочных товаров.</p>		<p>Содержание учебного материала Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров</p>		

Оценка качества молока, и молочных продуктов сливок по стандарту		Практическая работа №6. Оценка качества молока, молочных товаров.		
Ассортимент и характеристика рыбы, рыбных продуктов. Оценка качества рыбы. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.		Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
Оценка качества рыбных товаров.		Практическая работа № 7 Оценка качества рыбных консервов. Органолептические показатели, тара, содержимое и герметичность. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		
Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса.		Содержание учебного материала 15 15 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса.		
Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мясных продуктов. Условия, сроки хранения мяса и		Содержание учебного материала Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мясных продуктов. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.		

мясных продуктов.				
Органолептическая оценка качества мяса.		Практическая работа № 8. Органолептическая оценка качества мяса		
Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		Содержание учебного материала Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное значение яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.		
Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.		Практическая работа № 9. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов		
Органолептическая оценка качества вкусовых товаров		Практическая работа № 10. Органолептическая оценка качества вкусовых товаров		
ПР № 11. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		Содержание учебного материала Практическая работа № 11 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.		
<b>Итоговая аттестация: Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Микробиологии, санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийным проектором.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### *а) основная литература*

1. Горохова С.С., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. – М.: ОИЦ «Академия», 2013.

2. Домброва О.А. Санитария и гигиена на предприятиях торговли. Учебное электронное издание. – М.: Академия-медиа, 2014.

3. Зедгенидзе Н.А., Быстрицкая В.В. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве. Учебное электронное издание. – М.: Академия-медиа, 2014.

4. Леонова И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли. – М.: ОИЦ «Академия», 2013.

##### *б) дополнительная литература*

5. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.

6. Жвирблянская А.Ю., Бакушинская О.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М.: «Просвещение», 2009.

7. Калина Г.П., Чистович Г.Н. Санитарная микробиология. - М.: «Просвещение», 2005

8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.

##### *в) Интернет – ресурсы*

1. - <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека
2. - <http://www.lib.msu.su> научная библиотека МГУ
3. - <http://www.vavilon.ru> Государственная публичная научно-техническая библиотека России
4. - <http://www.cookup.ru>
5. - <http://www.edic.ru> Электронные словари

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных работ, заданий, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>- виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>- виды опасных заражений пищевыми вредителями;* - сезонность продуктов;* - классификация ингредиентов; требования, содержащиеся на ярлыках.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>- письменных/устных ответов,</p> <p>- тестирования.</p>
<p>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>

<p>требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;</li> <li style="padding-left: 20px;">- отказаться от приемки некачественного товара;*</li> <li>- отчитываться за потери при хранении товаров.*</li> </ul>	<p>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>
--	---	---