

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Курганский государственный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Товароведение товаров растительного происхождения

для специальности

**38. 02. 05 Товароведение и экспертиза качества потребительских
товаров**

Базовый уровень подготовки

Курган, 2022

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Разработчик:

Богданова С.А., преподаватель ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Рекомендовано к использованию
на заседании
ЦК учетно-экономических дисциплин
№ 9 от «28» мая 2022 г.
Председатель ЦК
Е.Ю. Музурантова

Утверждена:
Заместитель директора по УР
Т.Б. Брыксина

©Богданова С.А., ГБПОУ КГК
©Курган, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Товароведение товаров растительного происхождения»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- определять показатели ассортимента товаров растительного происхождения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент товаров растительного происхождения;
- оценивать качество товаров растительного происхождения и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери товаров растительного происхождения и списывать их;
- идентифицировать товары растительного происхождения;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования товаров растительного происхождения, санитарно – эпидемиологические требования к ним;
- распознавать товар растительного происхождения по ассортиментной принадлежности;
- оценивать качество товаров растительного происхождения в соответствии с установленными требованиями;
- расшифровывать маркировку товаров растительного происхождения;
- контролировать режим и сроки хранения товаров растительного происхождения;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам растительного происхождения, упаковке, условиям и срокам хранения.

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

- установления градаций качества товаров растительного происхождения;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента товаров растительного происхождения, товароведные характеристики, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения товаров растительного происхождения, санитарно – эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения товаров растительного происхождения.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
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 2

Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
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 9
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	ЛР 12

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 61 час;

самостоятельной работы обучающегося 44 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	61
в том числе:	
практические занятия	31
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	44
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета 4 семестр	

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Товароведение товаров растительного происхождения»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1. Зерномучные товары.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Введение. Состояние и перспективы развития сегмента рынка товаров растительного происхождения</p> <p>2. Краткая характеристика зерна. Товароведная характеристика муки.</p> <p>3. Практическое занятие №1: Определение качества муки.</p> <p>4. Товароведная характеристика круп, макаронных изделий</p> <p>5. Практическое занятие №2: Определение качества круп, макаронных изделий.</p> <p>6. Товароведная характеристика хлеба, хлебобулочных изделий</p> <p>7. Практическое занятие №3: Определение качества хлеба, хлебобулочных изделий</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изучение ассортимента зерномучных товаров в торговой сети г. Кургана. - Новые виды упаковочных материалов, применяемых для упаковки муки, бараночных, макаронных, сухарных изделий. - Нанесения маркировки на хлеб и хлебобулочные изделия. - Изучение ассортимента хлебобулочных изделий, муки, круп и основных поставщиков в торговой сети г. Кургана. 	<p>14</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>24</p>	<p></p> <p>1 2</p> <p>1 2</p> <p>1 2</p> <p>1 2 3</p> <p>1 2</p> <p>1 2 3</p> <p>1 2</p> <p></p>
Тема 1.2. Флодоовощные товары.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>8. Товароведная характеристика клубнеплодов и корнеплодов.</p> <p>9. Практическое занятие №4: Определение качества клубнеплодов и корнеплодов.</p> <p>10. Товароведная характеристика капустных, луковых, пряно – вкусовых, салатно – шпинатных овощей.</p> <p>11. Практическое занятие №5: Определение качества капустных, луковых, пряно – вкусовых, салатно – шпинатных овощей.</p> <p>12. Товароведная характеристика плодовых, десертных и зернобобовых овощей.</p> <p>13. Практическое занятие №6: Определение качества плодовых, десертных и зернобобовых овощей.</p> <p>14. Товароведная характеристика семечковых, косточковых плодов, ягод и цитрусовых плодов.</p> <p>15. Практическое занятие №7: Определение качества субтропических, тропических и орехоплодных плодов.</p>	<p>16</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p></p> <p>1 2</p> <p>1 2 3</p> <p>1 2</p> <p>1 2 3</p> <p>1 2</p> <p>1 2 3</p> <p>1 2</p> <p>1 2</p>

	Самостоятельная работа обучающихся: - Изучение ассортимента плодоовощной продукции в торговой сети г. Кургана.	6	
Тема 1.3. Вкусовые товары.	Содержание учебного материала	10	
	16 Товароведная характеристика пряностей.	2	1 2
	17 Практическое занятие № 8: Определение качества пряностей.	2	1 2 3
	18 Практическое занятие № 9: Определение качества чая, чайных напитков.	2	1 2 3
	19 Товароведная характеристика алкогольных напитков, слабоалкогольных напитков	2	1 2
	20 Практическое занятие № 10: Определение качества кофе, кофейных напитков.	2	1 2 3
	Самостоятельная работа обучающихся: - Установление наличия и правильности маркировки чая и кофе; соответствие требованиям ГОСТ.	4	
Тема 1.4. Кондитерские товары.	Содержание учебного материала	16	
	21 Товароведная характеристика сахара, меда и конфет.	2	1 2 3
	22 Практическое занятие № 11: Определение качества сахара и меда.	2	1 2 3
	23 Практическое занятие № 12: Определение качества конфет.	2	1 2 3
	24 Товароведная характеристика шоколада, какао – порошка	2	1 2 3
	25 Практическое занятие № 13: Определение качества шоколада, какао – порошка.	2	1 2
	26 Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий.	2	1 2
	27 Практическое занятие № 14. Определение качества печенье, пряники, вафли.	2	1 2 3
	28 Практическое занятие № 15: Определение качества мучных кондитерских изделий.	2	1 2
	Самостоятельная работа обучающихся: - Таблица «Классификация сахара-рафинада». - Номенклатура показателей качества сахара-песка. - Изучение ассортимента и основных поставщиков кондитерских товаров в торговой сети г. Кургана.	10	
Тема 1.5. Табачные изделия	Содержание учебного материала	3	1 2
	29 Товароведная характеристика табачных изделий.	2	
	30 Практическое занятие № 16: Определение качества табачных изделий.	1	
31. Дифференцированный зачет.		2	
ВСЕГО		105	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров»

Оборудование учебного кабинета: Натуральные образцы товаров.

Технические средства обучения: ПК, ККМ, ЭВ.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники

1. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. – 5-е изд. – М., 2012.
2. Рыжакова, А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: учебник. – М., 2012.
3. Казанцева, Н.С. «Товароведение продовольственных товаров»: Учебник/ Н.С.Казанцева – 3-е изд.- М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2012.-400с.
4. Карташова, Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для СПО. – М., 2013.
5. Конник, Н.В. «Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов»: учебное пособие / Н.В. Конник, Е.А.Павлова, И.С.Киселева, – М.: Альфа – М : ИНФРА – М, 2012.-236с.
6. Новикова, А.М. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами»: учебник для НПО/ А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова – М: Профобриздат, 21012-480с.
7. Никифорова, Н.С. «Товароведение продовольственных товаров» Практикум: учебное пособие для НПО/ Н.С.Никифорова- 4-е изд., испр.- М: Академия, 2012-144с.
5. Новикова, А.М. «Товароведение и организация торговли продовольственных товаров»: учебник для НПО/ А.М. Новиковав, Т, С Голубкина, Н.С.Никифорова- М: Профиздат, 2012-480с.

Дополнительные источники

1. Николаева, М.А. Товароведение плодов и овощей: учебник. – М., 2012.
2. Товароведение зерномучных и кондитерских товаров: учебник / Н.А. Смирнова [и др.]. – М., 2012..
3. Слепнёва, А.С. Товароведение плодоовощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров: учебник для СПО. – М., 2013.
4. Джафаров, А.С. Товароведение плодов и овощей: учебник. – М., 2013.

Периодические издания

1. Товароведение продовольственных товаров: журнал – периодичность 1 раз в месяц (с 2012 г.).

Интернет – источники

1. Электронная библиотека «Лань» - <http://e.lanbook.com/>.

