

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.11 Товароведение товаров животного и комбинированного
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 Светлана Аркадьевна, 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 Светлана Аркадьевна, ГБПОУ КГК
©Курган, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

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

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

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

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

страны	
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 ситуативносложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
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
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Осознающий причастность к истории колледжа и его развитию	ЛР 16
Осознающий нравственные критерии поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей	ЛР 17

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 100 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;
самостоятельной работы обучающегося 40 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)	100
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
Промежуточная аттестация в форме комбинированного дифференцированного зачета 4 семестр	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1.1. Мясные товары.	Содержание учебного материала	16	
	1. Введение. Состояние и перспективы развития сегмента рынка мясных товаров.	2	1 2
	2. Тканевый и химический состав мяса. Пищевая ценность мяса. Теория созревания мяса. Классификация мяса убойных животных.	2	1 2
	3. Практические занятия: №1.Изучение ассортимента колбасных изделий.	2	1 2 3
	4. №2. Изучение ассортимента полукопченых колбасных изделий.	2	1 2 3
	5. №3. Изучение ассортимента копченых колбасных изделий.	2	1 2 3
	6. №4. Изучение ассортимента мясных субпродуктов.	2	1 2 3
	7. №5. Изучение ассортимента мяса домашней птицы.	2	1 2 3
	8. №6. Изучение ассортимента мясных консервов.	2	1 2 3
	Самостоятельная работа обучающихся: - Изучение ассортимента мясных товаров в торговой сети г.Кургана. - Зарисовать схему сортовой разделки. - Новые виды упаковочных материалов. - Проверка правильности маркировки мясных консервов.	10	
Тема 1.2.Молочные товары.	Содержание учебного материала	14	
	9. Состояние и перспективы развития сегмента рынка молочных товаров.	2	1 2
	10. Товароведная характеристика молока и сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего. Оценка качества, упаковка, маркировка, хранение	2	1 2
	11. Практическое занятие №7. Кисломолочные продукты.	2	1 2 3
	12. Молочные сыры. Оценка качества, упаковка, маркировка, хранение	2	1 2
	13. Практическое занятие №8. Товароведная характеристика твердосычужных и мягкосычужных сыров.	2	1 2 3
	14. Практическое занятие №9. Товароведная характеристика рассольных, плавленых и переработанных сыров.	2	1 2 3

	15.	Практическое занятие №10. Товароведная характеристика молочных консервов.	2	1 2 3
	Самостоятельная работа обучающихся: - Изучение ассортимента и определение товарного сорта твердосычужных сыров. - Изучение ассортимента мороженого в торговой сети г.Кургана.		6	
Тема 1.3.Рыбные товары.	Содержание учебного материала.		16	
	16.	Состояние и перспективы развития сегмента рынка рыбных товаров.	2	
	17.	Тканевый и химический состав рыбы. Пищевая ценность мяса рыб.	2	
	18.	Практическое занятие №11. Семейства промысловых рыб.	2	
	19.	Товароведная характеристика живой и охлажденной рыбы, мороженой рыбы, вяленых и сушеных рыбных товаров. Оценка качества, упаковка, маркировка, хранение	2	
	20.	Практическое занятие №12. Товароведная характеристика соленой и маринованной рыбы.	2	
	21.	Практическое занятие №13. Товароведная характеристика копченых рыбных товаров.	2	
	22.	Товароведная характеристика нерыбного водного сырья. Товароведная характеристика рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий, икры. Оценка качества, упаковка, маркировка, хранение	2	
	23.	Практическое занятие №14 Товароведная характеристика рыбных консервов и пресервов.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: - Изучение отличительных признаков промысловых рыб разных семейств. - Изучение ассортимента рыбных товаров в торговой сети г.Кургана. - Изучение ассортимента икры в торговой сети г.Кургана.		8
Тема 1.4.Пищевые жиры.	Содержание учебного материала.		4	
	24.	Состояние и перспективы развития сегмента рынка пищевых жиров. Пищевая ценность жиров.	2	
	25.	Товароведная характеристика растительных масел, животных топленых и кулинарных жиров, маргариновой продукции. Оценка качества, упаковка, маркировка, хранение пищевых	2	
	26.	Практическая работа №15 Оценка качества растительных масел.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: - Изучение ассортимента растительных масел в торговой сети г.Кургана. - Изучение ассортимента животных топленых и кулинарных жиров в торговой сети г.Кургана.		6

Тема 1.5.Яйцо и продукты его переработки.	Содержание учебного материала.		2
	27.	Состояние и перспективы развития сегмента рынка яичных товаров. Товароведная характеристика куриных яиц, продуктов переработки яиц.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: - Зарисовать строение яйца куриного. - Установление наличия и правильности маркировки яиц требованиям ГОСТа.		4
Тема 1.6.Пищевые концентраты.	Содержание учебного материала.		2
	28.	Товароведная характеристика пищевых концентратов	2
	Самостоятельная работа обучающихся: - Таблица «Классификация пищевых концентратов». - Номенклатура показателей качества пищевых концентратов.		4
Тема 1.7.Продукты детского питания.	Содержание учебного материала.		2
	29.	Товароведная характеристика продуктов детского питания.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: - Изучение ассортимента продуктов детского питания. - Номенклатура показателей качества продуктов детского питания.		2
	30.	Дифференцированный зачет.	2
Всего:			100ч.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

Контрольно-кассовое (ККМ ЭКР-2102-Ф, Экр -2102-К, «Меркурий-350», POS – терминал),
весоизмерительное (весы РН-Ц-10-1.3.У, ЭВ-Меркурий-313).

Технические средства обучения: компьютер.

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 / Г.Г. Дубцов – 5-е изд. – М., 2014.
2. Коник, Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: учеб. пособие для СПО / Н.В. Коник – М., 2014.
3. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник / М.С. Касторных – 3-е изд. – М., 2014.
4. Лихачёва, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие для СПО / Е.И. Лихачева - М., 2015.
5. Новикова, А.М. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами»: учебник для НПО/ А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова – М: Профобриздат, 2014 - 480с.
6. Прокофьева, С.А. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами»: учебник для НПО / С.А. Прокопьева – М: Профобриздат, 2014.

Дополнительные источники

7. Горфункель, И.И. Товароведение мясных, рыбных, молочных и жировых товаров: учебник для СПО / И.И. Горфункель – М., 2014.

Периодические издания

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

Интернет – источники

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

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 заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- применять методы товароведения;- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;- рассчитывать товарные потери и списывать их;- идентифицировать товары;- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно – эпидемиологические требования к ним. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно – эпидемиологические требования к ним;- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	<p>Решение практических ситуаций.</p> <p>Тестирование. Написание рефератов. Выполнение индивидуальных заданий. Работа по карточкам. Дифференцированный зачет.</p>