

Министерство образования и науки Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Кинель-Черкасский сельскохозяйственный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор Учреждения
_____ А.А. Рябов
«___» _____ 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины ОП.16 ТОВАРОВЕДЕНИЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ
ПРОДУКЦИИ**

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

с.Кинель-Черкассы
2022 год

ОДОБРЕНА	СОГЛАСОВАНА
Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и специальности Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Методист ГБПОУ «КЧСХТ» Н.Н.Звягина/ « _____ » _____ 2022г.
Председатель _____ Бугусова В.Н. Протокол № « _____ » _____ 2022 г.	

Автор Дорошенко Марина Геннадьевна преподаватель общепрофессиональных дисциплин государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования «Кинель – Черкасский сельскохозяйственный техникум».

Эксперт: глава КФХ ИП «Мордяшов» Мордяшов Павел Владимирович

"

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 Товароведение сельскохозяйственной продукции

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО: 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, укрупненная группа 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина Товароведение сельскохозяйственной продукции входит в профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛРВР	Знания	Умения
ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ЛР 10.2/ГН Заботящийся о собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	-методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;	- соблюдать сроки и режимы хранения
ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ЛРВР 4.1/ТН Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.	-условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства; -нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;	-готовить продукцию к реализации

<p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ЛРВР 9.2/ФН Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>-порядок реализации продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>- идентифицировать товары</p>

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальная учебная нагрузка обучающегося 54 часов,
в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часа,
в том числе в формате практической подготовки – 14 часов;
самостоятельная работа обучающегося - 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП

ОП 16 Товароведение сельскохозяйственной продукции

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
в формате практической подготовки	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
Реферат	8
Презентация	6
Поисковые задания	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.16 Товароведение сельскохозяйственной продукции**

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	
Раздел 1. Товароведение сельскохозяйственной продукции			54		
Тема 1.1. Основы товароведения.	Содержание		4		
1.	Ключевые понятия товароведения. Товароведные характеристики товаров.	2, 3		ПК 3.5, ОК 4,	
2.	Особенности оценки качества сельскохозяйственной продукции.	2		ПК 3.5, ОК 4, ЛРВР 9.2 /ФН	
Практическая работа		2			
1.	Изучение и расшифровка штрихового кодирования		ПК 3.5, ОК 4, ЛРВР 9.2 /ФН		
Тема 1.2. Зерномучные товары	Содержание		6		
1.	Контроль качества крупы	2, 3		ПК 3.5, ОК 2, ЛРВР 10.2 /ГН	
2.	Контроль качества муки	2, 3		ПК 3.5, ОК 2, ЛРВР 10.2 /ГН	
3	Контроль качества хлеба и хлебобулочных изделий	2, 3		ПК 3.5, ОК 2, ЛРВР 10.2 /ГН	
Практическая работа		6			
1.	Определение органолептических и физико-химических показателей круп.			ПК 3.5, ОК 2, ЛРВР 10.2 /ГН	
2.	Определение органолептических и физико-химических показателей муки.		ПК 3.5, ОК 2, ЛРВР 10.2 /ГН		

	3.	Определение органолептических и физико-химических показателей хлеба.			ПК 3.5, ОК 2, ЛРВР 10.2 /ГН
	Самостоятельная работа: 1. Изучение стандартов на хлеб, крупы и других зерномучных товаров.(2 ч.) 2. Выполнение реферата «Новые виды хлеба» (4 ч.) 3. Выполнение презентации: Разновидности муки (2 ч.)		8		
Тема 1. 3. Контроль качества растительного сырья.	Содержание		4		
	1.	Классификация плодоовощных товаров: свежих плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки. Потребности,удовлетворяемые плодоовощными товарами. Состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей. Товароведная характеристика свежих плодов и овощей важнейших подгрупп, видов и разновидностей по составу,строению, использованию, сортименту.		2	ПК 3.5, ОК4.1, ЛРВР 4.1/ГН
	2.	Требования к качеству свежих плодов и овощей. Определяющие и специфические показатели, их дифференциация по назначению. Градации качества: продукция стандартная, нестандартная, отходы. Упаковка имаркировка. Условия и сроки хранения.	2, 3	ПК 3.5, ОК4.1, ЛРВР 4.1/ГН	
	Практическая работа		6		
	1.	Проведение органолептической оценки в свежих овощах		ПК 3.5, ОК4.1, ЛРВР 4.1/ГН	
	2.	Проведение органолептической оценки в свежих плодах		ПК 3.5, ОК4.1, ЛРВР 4.1/ГН	
	3.	Проведение органолептической оценки овощных и плодово-ягодных консервов		ПК 3.5, ОК4.1, ЛРВР 4.1/ГН	
Самостоятельная работа: Выполнение рефератов «Мед в питании человека» (4 ч.) Составление презентации: Условия и сроки хранения Свежих плодов и овощей (2 ч.)		6			

Тема 1.4. Контроль качества сырья животного происхождения и продуктов переработки	Содержание		4		
	1.	Требования к качеству молока закупаемого у производителей. Методы оценки качества молока и молочной продукции.		2	ПК 3.5, ОК 2, ЛРВР 10.2 /ГН
	2.	Требования к качеству мяса. Методы оценки качества мяса и продукции переработки мяса.		2	ПК 3.5, ОК 2, ЛРВР 10.2 /ГН
	Практическая работа				
	1.	Изучение ассортимента и проведение органолептической оценки кисломолочных продуктов	4		ПК 3.5, ОК 2, ЛРВР 10.2 /ГН
	2.	Изучение ассортимента и проведение органолептической оценки колбасных изделий и мясных консервов. Дифференцированный зачет			ПК 3.5, ОК 2, ЛРВР 10.2 /ГН
	Самостоятельная работа: Подготовка презентации «Кисломолочные товары» (2 ч.) Написание доклада: Разновидности продукции переработки мяса (2 ч.)		4		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 Товароведение сельскохозяйственной продукции

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие лаборатории товароведения; залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- учебно-методический комплекс по

дисциплине Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиа проектор
- экран
- аудиторная доска
- принтер лазерный

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Под.ред. Неверова А.Н. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами ОИЦ «Академия», 2018 ISBN 978-5-4468-23-6
2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения ОИЦ «Академия», 2019, ISBN 978-5-4459-3529-2

Дополнительные источники:

Косолапова Н.В. , Прокопенко Н.А. , Рыжова И.О. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Уровень образования: Профессиональная подготовка рабочих и служащих Гриф: Рекомендовано ФГУ ФИРО в качестве учебного пособия. Издание: 1-е изд. Вид издания: Учебное пособие ISBN издания: 978-5-7695-5950-1 Год выпуска: 2016

Интернет-ресурсы:

www.gostexpert.ru единая база ГОСТОВ РФ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 Товароведение сельскохозяйственной продукции

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения		
-соблюдать сроки и режимы хранения	ОК 2 ПК 3.5	практические занятия
--готовить продукцию к реализации	ОК 2 ПК 3.5	практические занятия
- идентифицировать товары	ОК 3 ПК 3.5	практические занятия
Знания		
-методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции	ОК 2 ПК 3.5	текущий контроль в форме: индивидуальный опрос, фронтальный опрос; практические занятия, тематические рефераты, дифференцированный зачет
-условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства	ОК 2 ПК 3.5	текущий контроль в форме: индивидуальный опрос, фронтальный опрос; тематические рефераты, дифференцированный зачет
-нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства	ОК 2 ПК 3.5	текущий контроль в форме: индивидуальный опрос, фронтальный опрос; практические занятия, тематические рефераты, дифференцированный зачет
-порядок реализации продукции растениеводства и животноводства	ОК 3 ПК 3.5	текущий контроль в форме: индивидуальный опрос, фронтальный опрос; практические занятия, тематические рефераты, дифференцированный зачет