

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



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.16 Товароведение сельскохозяйственной продукции**

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

2020 год

<b>РАССМОТРЕНА</b>	<b>ОДОБРЕНА</b>
цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин специальностей Коммерция (по отраслям) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	методическим советом техникума Протокол № от «15» 05 2020г Методист <u>Звягина Н.Н.</u>
Председатель: <u>Золотарев</u> В.Е. « 15 » 05 2020г	

**Составитель:**

Ардатова Л.И., преподаватель ГБПОУ «КЧ СХТ»

**Эксперт:**

глава КФХ ИП «Мордяшов» Мордяшов Павел Владимирович

## 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 дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина Товароведение сельскохозяйственной продукции входит в профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

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

- соблюдать сроки и режимы хранения;
- готовить продукцию к реализации;
- идентифицировать товары.

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

- методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;
- условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;
- порядок реализации продукции растениеводства и животноводства.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

### 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;

самостоятельная работа обучающегося 18 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП 16 Товароведение сельскохозяйственной продукции

#### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>18</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
Реферат	<b>18</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**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
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Товароведение сельскохозяйственной продукции</b>		<b>54</b>	
Тема 1.1. Основы товароведения.	Содержание 1. Ключевые понятия товароведения. Товароведные характеристики товаров. 2. Особенности оценки качества сельскохозяйственной продукции. Практическая работа 1. Изучение и расшифровка штрихового кодирования	4       2	   2,3  2
Тема 1.2. Зерномучные товары	Содержание 1. Контроль качества крупы 2. Контроль качества муки 3. Контроль качества хлеба и хлебобулочных изделий Практическая работа 1. Определение органолептических и физико-химических показателей круп. 2. Определение органолептических и физико-химических показателей муки.	6       6	   2,3  2,3  2,3

	3.	Определение органолептических и физико-химических показателей хлеба.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Изучение стандартов на хлеб, крупы и других зерномучных товаров. 2. Выполнение реферата «Новые виды хлеба».		6	
Тема 1. 3. Контроль качества растительного сырья.	Содержание		4	2
	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.	Требования к качеству свежих плодов и овощей. Определяющие и специфические показатели, их дифференциация по назначению. Градации качества: продукция стандартная, нестандартная, отходы. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.	6	2,3
	Практическая работа			
	1.	Проведение органолептической оценки в свежих овощах		
	2.	Проведение органолептической оценки в свежих плодах		
	3.	Проведение органолептической оценки овощных и плодово-ягодных консервов		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Выполнение рефератов «Мед в питании человека»		4	
Тема 1.4. Контроль качества сырья животного происхождения и продуктов переработки	Содержание		4	2
	1.	Требования к качеству молока закупаемого у производителей. Методы оценки качества молока и молочной продукции.		

	2.	Требования к качеству мяса. Методы оценки качества мяса и продукции переработки мяса.		2
	Практическая работа		4	
	1.	Изучение ассортимента и проведение органолептической оценки кисломолочных продуктов		
	2.	Изучение ассортимента и проведение органолептической оценки колбасных изделий и мясных консервов. Дифференцированный зачет		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка презентации «Кисломолочные товары».		8	



### **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](http://www.gostexpert.ru) единая база ГОСТОВ РФ

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

##### ОП.16 Товароведение сельскохозяйственной продукции

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Коды формируемых профессиональных и общих компетенций</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения</b>		
-соблюдать сроки и режимы хранения	ОК 1-4,6,7 ПК 3.5	практические занятия
--готовить продукцию к реализации	ОК 1-4,6,7 ПК 3.5	практические занятия
- идентифицировать товары	ОК 1-4,6,7 ПК 3.5	практические занятия
<b>Знания</b>		
-методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции	ОК 1-4,6,7 ПК 3.5	текущий контроль в форме: индивидуальный опрос, фронтальный опрос; практические занятия, тематические рефераты, дифференцированный зачет
-условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства	ОК 1-4,6,7 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 1-4,6,7 ПК 3.5	текущий контроль в форме: индивидуальный опрос, фронтальный опрос; практические занятия, тематические рефераты, дифференцированный зачет
-порядок реализации продукции растениеводства и животноводства	ОК 1-4,6,7 ПК 3.5	текущий контроль в форме: индивидуальный опрос, фронтальный опрос; практические занятия, тематические рефераты, дифференцированный зачет