Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»
_____ С.И.Ляшок
01 сентября 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2150C046E71AC3A606E8ACA64E5913D5
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 12.09.2023 до 05.12.2024

2023 г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1от 31 августа 2023 г.
_____/ Яковенко С. А.

Утверждаю:
заместитель директора по ИМР
_____Добышева О.В.
«01» сентября 2023 г.

Программа учебной дисциплины профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии среднего профессионального образования 16675 «Повар».

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом.

(Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 09.03.2022 г. № 113Н, зарегистрировано в Минюсте РФ 11.04. 2022 г. N 68148)

Разработчик: Рожина Кристина Евгеньевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**5**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**8**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**9**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина Основы товароведения продовольственных товаров является обязательной частью общепрофессионального цикла программы производственного обучения 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Учебная дисциплина Основы товароведения продовольственных товаров обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности профессии 16675 Повар.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 1.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 2.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ПК 2.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

ПК 2.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830.

Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3	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; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Ассортимент и реализацию продовольственных товаров**;** 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные занятия	0
практические занятия	26
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
контрольная работа	не предусмотрено
самостоятельная работа	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	
	Раздел1 Основы товароведения пищевых продуктов	*48*	*4*
Тема 1. **Товароведение пищевых продуктов**	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06
	Предмет и задачи дисциплины. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Хранение продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров.	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практические занятия	2	
	Изучение потребительских свойств, продовольственных товаров.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу«товароведение пищевых продуктов»	2	
Тема 2. **Основные зерновые культуры.**	**Содержание учебного материала**	10	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06
	Зерно. Классификация. Химический состав. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных продуктов.	2	
	В том числе практические занятия	8	
	Практические занятия		
	Изучение ассортимента и оценка качества крупы органолептическим методом	2	
	Изучение ассортимента и оценка качества муки органолептическим методом	2	
	Изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий.	2	
	Изучение ассортимента и оценка качества хлебобулочных изделий	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу « Основные зерновые культуры».	5	
Тема 3. **Плодоовощные товары**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06
	В том числе практические занятия	4	
	Практические занятия		
	Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации	2	
	Изучение ассортимента и определение качества плодов органолептическим методом. Изучение ассортимента и определение качества овощных продуктов органолептическим методом.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу «Плодоовощные товары».	2	

Тема 4. **Молочные товары**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06
	В том числе практические занятия	4	
	Практические занятия		
	Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Кулинарное использование молочных продуктов	2	
	Определение качества основных молочных продуктов органолептическим методом	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу «кулинарное использование молочных продуктов»	2	
Тема 5. **Мясные товары**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06
	В том числе практические занятия	4	
	Практические занятия		
	Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения	**2**	
	Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов. Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу « Мясные товары».	**2**	
Тема 6. **Яичные товары**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06
	В том числе практические занятия	2	
	Практические занятия		
	Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, проверка качества, условия и сроки хранения. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок). Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу «Товароведение пищевых продуктов».	1	
Тема 7. **Рыбные товары**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06
	В том числе практические занятия	2	
	Практические занятия		
	Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования. Классификация по термическому состоянию. Продукты переработки рыбы, требования к качеству. Кулинарное использование рыбного сырья	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу «Рыбные товары».	2	
	Итоговое занятие	2	
	ИТОГО	**48**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, включающее в себя презентации учебных курсов

Технические средства обучения:

компьютер; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Учебный кабинет оснащен для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно – психические нарушения, соматические заболевания).

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране).

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Печатные издания*:*

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2023. – 336 с., [16] с. цв. ил.

2. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2023. – 592

3.2.2. Электронные издания*:*

1. Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2023

2. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2023. – 236 с.

3. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2023. – 816 с.

4. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2023.

3.2.3. Дополнительные источники*:*

1. innnefedova.rusedu.net›post/2868/37501
2. science.runetstar.net
3. innnefedova.rusedu.net
4. http://gendocs.ru/v22089
5. http://probel.kz/index.php/component/content/article
6. http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00145839_0.html
7. http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность
8. http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskixtovarov.
html - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
9.grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем с учетом индивидуальных особенностей обучающихся в процессе проведения устного и письменного опроса, проверки ведения тетрадей, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**методы оценки**
В результате освоени учебной дисциплин обучающийся должен ***уметь:*** - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	*На диф.зачете* обучающийся получают оценки: Оценка 5(отлично): должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам. Оценка 4(хорошо): Ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал Оценка 3 (удовлетворительно): Ставится если, обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, не последовательно, не отвечает на дополнительные вопросы. Практическая работа: **Оценка «5»** ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме. **Оценка «4»** ставится, если Работа выполнена обучающимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы. **Оценка «3»** ставится, если Работа выполняется и оформляется обучающимся при помощи педагога или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.	Дифференцированный зачет выполнение практических работ
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся ***должен знать***: - основные группы микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств; - классификацию моющих средств,	*Тестирование:* Оценка 5(отлично): 100-80% правильных ответов Оценка 4(хорошо): 79-69%% правильных ответов Оценка 3 (удовлетворительно): 68-50%% правильных ответов	Письменный опрос тестирование

правила их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.		

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.