

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения
по профессии **16675 Повар**

Квалификация: Повар 3 разряд

Форма обучения: очная

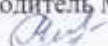
Срок освоения: 1 год 10 месяцев на базе специального (коррекционного)
образования

Зима, 2024 г.

Адаптированная рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 16675 Повар составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован Министерством юстиции 22 декабря 2016 года № 44898, с изменениям, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 03.07.2024 года N 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России от 09.08.2024 года № 79088), приказа Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148).

Рабочая программа адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1год 10мес, методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), утвержденными ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 №12.

Разработчик: Красиловa Анастасия Александровна, преподаватель спец дисциплин ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум»

Согласовано:
Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о
 (Красилова А.А.)
Ф.И.О.
Протокол № 7 от «11» апреля 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью адаптированной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС для профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар и Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, п.8.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины: Цель дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров- дать обучающимся теоретические знания в области товароведения продовольственных товаров и практические навыки при выполнении трудовых функций.

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

- 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 (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

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

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- 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.

Выпускник, освоивший адаптированную программу, должен обладать следующими элементами общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения адаптированной дисциплины, обучающиеся должны освоить элементы профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента – 38 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 28 часов;

самостоятельной работы студента – 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	28
в том числе:	
- практические занятия, в том числе	10
- в форме практической подготовки	4
- лекции, уроки	18
Самостоятельная работа студента (всего)	10
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Номер урока	Тема учебного занятия и содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа.	Объем часов
1	2	3
1	Введение. Содержание учебного материала: 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов.	1
2	Химический состав пищевых продуктов. Содержание учебного материала: 1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. 2. Энергетическая ценность пищевых продуктов.	1
<i>Самостоятельная работа</i> Написать конспект «Классификация минеральных веществ», «Витамины».		2
3	Классификация продовольственных товаров. Содержание учебного материала: 1. Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1
4,5	Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Содержание учебного материала: 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. 2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2
6	Практическое занятие №1. «Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту».	1
7	Практическое занятие №2. «Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту».	1
<i>Самостоятельная работа</i> Подготовить доклад «Ассортимент и характеристика овощей»		1
8,9	Товароведная характеристика зерновых товаров. Содержание учебного материала: 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. 2. Условия и сроки хранения зерновых товаров.	2

10	Практическое занятие №3 «Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту».	1
11,12	Товароведная характеристика молочных товаров. Содержание учебного материала: 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. 2. Условия и сроки хранения молочных товаров.	2
13	Практическое занятие №4 «Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту».	1
Самостоятельная работа Посмотреть видео «Ассортимент и характеристика молочных товаров».		2
14,15	Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов. Содержание учебного материала: 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. 2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	2
Самостоятельная работа Написать конспект «Нерыбные пищевые морепродукты»		1
16	Практическое занятие №5 «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям».	1
17	Практическое занятие №6 «Расшифровка маркировки, указанной на упаковке». <i>Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.</i>	1
18,19 20	Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов. Содержание учебного материала: 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. 2. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.	3
Самостоятельная работа Заполнить таблицу «Колбасные изделия», «Мясные консервы»		2
21	Практическое занятие №7 «Органолептическая оценка качества мяса».	1
22	Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров. Содержание учебного материала: 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. 3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.	1
23,24	Практическое занятие №8 «Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям».	2

	<i>Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.</i>	
25	Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров. 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. 2. Условия и сроки хранения.	1
26	<i>Практическое занятие №9 «Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту».</i>	1
<i>Самостоятельная работа</i> Заполнить схему «Ассортимент и характеристика пищевых жиров»		2
27-28	Контрольная работа «Оценка качества продуктов».	2
Всего		38

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; производственный стол; весы электронные; овоскоп; линейки; ножи.

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Дополнительные источники:

1. Е.А Богатырева, Л.П. Точкова, С.В Соколова, А.ПЕлепин «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» - М.: Академкнига, 2005 г.
2. З.П Матюхина « Товароведение пищевых продуктов» – М.: Академия, 2010 г.
3. З.П Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.: Академия, 2006 г.
4. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» – М.: Академия, 2017 г.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww>- издательство - пищевая промышленность.
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskixtovarov.html>
- товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Результаты обучения (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; <input type="checkbox"/> виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; <input type="checkbox"/> методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; <input type="checkbox"/> современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; <input type="checkbox"/> виды складских помещений и требования к ним; <input type="checkbox"/> правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; - тестирования. <p>Промежуточная аттестация: в форме экзамена:</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; <input type="checkbox"/> оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); <input type="checkbox"/> оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; <input type="checkbox"/> осуществлять контроль хранения и расхода продуктов 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.</p>