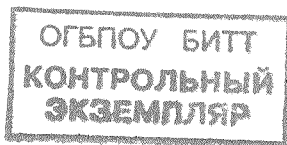


чр 4-20

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Барышский индустриально – технологический техникум»**



**АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОП.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

по профессии

16675 Повар

г. Барыш
2020г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение пищевых продуктов

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Товароведение пищевых продуктов является частью адаптированной основной программы профессионального обучения для подготовки рабочих по профессии 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи обучения:

ОК 2. Организовать 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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

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

Умения

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

Знания

ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 54 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 54 |
| в том числе: | |
| контрольные работы | 1 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | - |
| в том числе: | |
| самостоятельная внеаудиторная работа | - |
| <i>Консультации</i> | |
| <i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i> | 1 |

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

| Раздел 1. Товароведение пищевых продуктов | | 1 семестр | |
|--|--|-----------|-------|
| Тема 1 | Содержание учебного материала | | |
| Введение. Общая часть товароведения. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет и задачи дисциплины. 2. Классификация продовольственных товаров. 3. Качество продовольственных товаров. 4. Химический состав продовольственных товаров. | ОК 2-6 | 4 1,2 |
| Тема 2 Хранение продовольственных товаров | <ol style="list-style-type: none"> 1. Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Необходимость этого этапа, его последствия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. 2. Условия хранения: понятия, факторы. Размещение на хранение: правила, принципы и способы. 3. Методы хранения. Сроки годности и хранения; виды, влияние на качество. 4. Классификация пищевых продуктов по срокам годности. | ОК 2-6 | 6 1,2 |
| Тема 3 Зерно и продукты его переработки | <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зерно. Классификация. 2. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. 3. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. 4. Макароны и макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. 5. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. | ОК 2-6 | 6 1,2 |

| | | | | |
|---|---|--------|---|-----|
| <p>Тема 4 Консервирование продовольственного сырья</p> | <p>1. Консервирование: понятие, назначение. 2. Изменения качества сырья и формирования новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. 3. Методы консервирования, применяемые в предприятиях общественного питания.</p> | ОК 2-6 | 3 | 1,2 |
| <p>Тема 5 Плодоовощные продукты</p> | <p>Содержание учебного материала 1. Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. 2. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. 3. Кулинарное использование овощей, плодов, грибов.</p> | ОК 2-6 | 2 | 1,2 |
| <p>Тема 6 Молочные продукты</p> | <p>Содержание учебного материала 1. Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование.</p> | ОК 2-6 | 2 | 1,2 |
| <p>Тема 7 Рыбные продукты</p> | <p>2 полугодие</p> <p>Содержание учебного материала 1. Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования.</p> | ОК 2-6 | 4 | 1,2 |
| <p>Тема 8 Мясные продукты</p> | <p>Содержание учебного материала 1. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента. 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> | ОК 2-6 | 5 | 1,2 |

| | | | | | |
|--|--|--|-------------|-----------|-----|
| | | | | | |
| | | | | | |
| Тема 9 Яйца и яичные продукты | | Содержание учебного материала 1. Яйца. Классификация. Химический состав. 2. Требования к качеству яиц. Недопустимые дефекты. 3. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. | ОК 2-6 | 6 | 1,2 |
| 3 семестр | | | | | |
| Тема 10 Кондитерские товары | | Содержание учебного материала 1. Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность. 2. Условия хранения, упаковки, транспортирования кондитерских товаров. 3. Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве. | ОК 2-6 | 6 | 1,2 |
| Тема 11 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов | | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение <u>рыбы, рыбных продуктов</u> 2. Условия и сроки хранения <u>рыбы и рыбных продуктов</u> | ОК 2-6 | 3 | 1,2 |
| Тема 12 Пищевые концентраты | | Содержание учебного материала 1. Пищевые концентраты. 2. Классификация и ассортимент. | ОК 2 | 4 | 1,2 |
| Тема 13. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров | | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, <u>кулинарное назначение яичных продуктов</u> 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству <u>пищевых жиров</u> , <u>кулинарное назначение</u> <u>Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров</u> | ОК 1-7,9,10 | 4 | 1,2 |
| | | Всего | | 54 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по дисциплине;
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.

- Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров – Ростов н/Д: «Феникс» 2017 г.
 1. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. – М: Академия, 2017. – 352с
 2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2016
 3. Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2018
- Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2018г.
- 2.«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»2017г.
- 3.«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» Е. А. Богатырёва , «Академкнига/учебник», 2017г.

Интернет-ресурсы:

1. Товароведение и экспертиза товаров. Сайт о товароведении непродовольственных товаров. <http://www.znaytovar.ru/> (дата обращения 18.08.2018 г.)
2. Сайт для товароведов. <http://tovaroved.ucoz.ru/publ/> (дата обращения 19.08.2018г.)

| | | |
|---|---|--|
| <p>приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> | | <p>-письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> |
| <p>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 продукто</p> | <p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>Точность оценки</i> <i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>Рациональность действий и т.д.</i></p> | <p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на диф.зачете</p> |

Лист изменений, дополнений и утверждений, внесенных в адаптированную рабочую программу

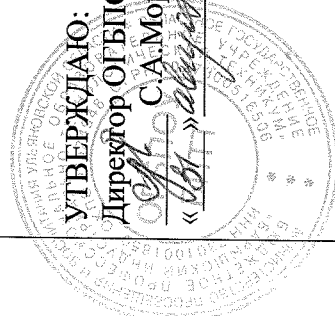
ОП.02. Товароведение пищевых продуктов

2021-2022 учебный год

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу «ОДОБРЕННЫ» на заседании

ЦМК реализующих адаптированные образовательные программы для детей с ОВЗ протокол № 11 от «24» 08 2021 г.

Председатель ЦМК ky Рулькова Е.М.

| № п/п | Раздел и тема, в который вносятся изменения | Изменения и дополнения | № страницы | Основания | Согласование и утверждение |
|-------|---|---|------------|---------------------------|--|
| 1 | Тема 11. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов | Увеличение количества часов с 54 до 57 часов. Замена темы на Пищевые жиры – 4 ч | 6 | Изменения в учебном плане | СОГЛАСОВАНО: зам.директора по УР <u>Мороз О.В. Шаталова</u> « <u>24</u> » <u>08</u> 2021г. |
| 2 | Тема 12. Пищевые концентраты | Замена темы на Вкусовые продукты – 4 ч | 6 | | УТВЕРЖДАЮ: Директор ОГБПОУ БИТТ <u>С.А.Мордвинцева</u> « <u>24</u> » <u>08</u> 2021г.  |
| 3 | Темы 13. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров | Замена темы на Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители – 3 ч | 6 | | |