

ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ
КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ
ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»



СОГЛАСОВАНО
ИП Позднышева В.В. кафе «Мираж»
В.В. Позднышева
«28» августа 2023г

РАССМОТРЕНО
На заседании МК ПЦ
Протокол № 1
от «25» августа 2023г.
Председатель МКПЦ
В.А. Рябенко



УТВЕРЖДАЮ.
и.о. директора ГБПОУ РО «БККПТ
имени Героя Советского союза
Быкова Бориса Ивановича»
Е.Н. Казанникова
Приказ №199 от 31.08.2023г.

АДАптированная
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ 01 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер
естественно-научного профиля
на базе основного общего образования
для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью

п. Коксовый
2023г

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ 02

Основы товароведения продовольственных товаров для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования (приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями), в соответствии с федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования для профессии естественно-научного профиля 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569 с изменениями и дополнениями от 17.12.2020г.

Адаптированная рабочая программа ОПЦ 02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе примерной программы учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «Фиро» (Протокол №3 от 21.07.2015). Регистрационный номер регистрации №377 от 232 июля 2015г. ФГАУ «ФИРО»

Организация – разработчик: ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича»

Разработчик:

Бикмулина Людмила Антоновна – мастер производственного обучения, высшей категории, преподаватель спец дисциплин ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ 02 Основы товароведения продовольственных товаров для лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью разработана согласно Положению о порядке разработки, утверждения и реализации адаптированных программ для обучающихся с ограниченными возможностями в ГБПОУ РО БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича» (Приказ №199/1 от 31.08.2023г.) в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (ред. от 14.07.2022г.) об образовании в Российской Федерации;

- Федеральным законом от 24.12.1995г. №181-ФЗ (ред. от 24.04.2020г.) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

- Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013г. №464(ред. от 28.08.2020г.) «Об утверждении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Рособрнадзора от 29.05.2014 № 785 (ред. от 07.04.2020 г.) «Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления на нем информации»;

- Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями.) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО»;

- Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.03.2014 г. № 06-281);

- Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443).

Основными целями разработки и реализации адаптированной программы являются:

- обеспечение инвалидам и лицам с ОВЗ право на получение среднего профессионального образования, развитие личности, индивидуальных способностей и возможностей, социокультурной адаптации в обществе;

- детализация особенностей реализации образовательного процесса для обучения лиц с ОВЗ и инвалидов по конкретному направлению подготовки и направленности с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, включая реабилитацию инвалидов

Разработка и реализация адаптированной программы ориентированы на решение следующих задач:

- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для лиц с ОВЗ и инвалидов; - повышение качества среднего профессионального образования лиц с ОВЗ и инвалидов;

- создание в техникуме специальных условий, необходимых для получения среднего профессионального образования лицами с ОВЗ и инвалидами, их адаптации и социализации;

- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающихся с ОВЗ или обучающихся инвалидов;

- формирование в техникуме толерантной социокультурной среды

Специфика обучения лиц с нарушением зрения предусматривает:

использование словесных методов: рассказ, объяснение, инструктаж, лекция, беседа;

использование наглядного материала разных видов:

натуральные наглядные пособия (предметы, которые специально подбираются в соответствии с изучаемой темой урока);

иллюстрации, репродукции картин, фотоматериалы, слайды, кино- и видеоматериалы, плакаты;

графические наглядные пособия (таблицы, схемы);

допустимая продолжительность непрерывной зрительной нагрузки для слабовидящих обучающихся составляет 15-20 минут.

В обучении лиц с нарушением слуха предусматривается:

наглядные приемы: использование схем, макетов, демонстрация слайдов, демонстрация учебных фильмов, демонстрация презентаций, демонстрация действий и создание наглядных ситуаций, использование в печатной форме или в форме электронного документа;

наглядные методы: письменная презентация ключевых вопросов, являющихся темой обсуждения во время беседы, использование электронных видеоматериалов для иллюстрирования вопросов и контекста обсуждаемой проблемы, вопроса.

Для обучающихся с ОВЗ и инвалидов предусмотрено использование:

дополнительных вспомогательных приемов и средств: памятки; образцы выполнения заданий; алгоритмы деятельности; печатных копий заданий, написанных на доске;

использование упражнений с пропущенными словами или предложениями;

использование листов с упражнениями, которые требуют минимального заполнения, использование маркеров для выделения важной информации;

предоставление краткого содержания глав учебников; использование учетных карточек для записи главных тем; предоставление обучающимся списка вопросов для обсуждения до чтения текста; указание номеров страниц для нахождения верных ответов;

предоставление альтернативы объемным письменным заданиям.

Лабораторные и практические работы планируется проводить парами, в которых присутствует смешанный состав обучающихся: в паре – один слышащий и один обучающийся с нарушениями слуха; «группа», включающая 1-2 обучающихся с нарушениями слуха и несколько слышащих обучающихся.

Для поддержания работоспособности обучающихся и предупреждение переутомления, предусматривается проведение физкультурных пауз, проводимых с учетом медицинских рекомендаций.

Во время проведения занятий предусматривается - переключение обучающихся с одного вида деятельности на другой через 15-20 минут.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья проводится входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

Форма входного контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на

компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусмотрено увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся может осуществляться с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения.

Техникум определяет требования к процедуре проведения государственной итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

Организацией государственной итоговой аттестации предусмотрено обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с Положением об организации и проведении государственной итоговой аттестации выпускников техникума.

ГИА для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий.

Содержание

1. Общая характеристика программы профессионального модуля.....8-12
2. Структура и содержание профессионального модуля.....13-18
3. Условия реализации программы19-20
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ...21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Область применения адаптированной программы учебной дисциплины
общепрофессионального модуля

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ 02 Основы товароведения продовольственных товаров для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц (Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №s 273-ФЗ).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины общепрофессионального цикла

В результате освоения учебной дисциплины адаптационного цикла обучающийся должен **уметь:**

Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

знать:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

Пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Профессиональные и общепрофессиональные компетенции (ПК, ОК):

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	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	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.
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>

ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10 ОК 11	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Личностные результаты освоения программы

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3

Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	ЛР 13
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 15
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 16
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 17

Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовать лидерские качества на производстве	ЛР 19
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)	
Мотивация к самообразованию и развитию	ЛР 21

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	78
в том числе:	
теоретическое обучение	56
лабораторные занятия	30
самостоятельная работа	10
практические занятия	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1	Общие сведения пищевых продуктов		
Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов.	Содержание учебного материала Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов.	5	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 16, 18, 19, 20, 21
	Тематика лабораторных работ №1 1. Изучение потребительских свойств продовольственных товаров. 2. Определение качества сырья органолептическим методом.	4	
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров.	Содержание учебного материала 1. Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 16, 18, 19, 20, 21
	Самостоятельная работа обучающихся №1 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Выполнение реферата по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания!».	4	
Тема 1.3 Товароведная характеристика овощей, плодов,	Содержание учебного материала 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.	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

грибов и продуктов их переработки.	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		ЛР 16, 18, 19, 20, 21
	Тематика лабораторных работ №2		
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 16, 18, 19, 20, 21
	Самостоятельная работа обучающихся №2		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. 1. Подготовка слайд-презентации по теме: «Полезность плодовоовощных продуктов для организма человека».	2	
Тема 1.4 Товароведная характеристика зерновых товаров.	Содержание учебного материала		
	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.	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 16, 18, 19, 20, 21
	Условия и сроки хранения зерновых товаров.		
	Тематика лабораторных работ №3		
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.	5	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 16, 18, 19, 20, 21
Самостоятельная работа обучающихся №3		1	

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. 1. Подготовка слайд-презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки».		
Тема 1.5 Товароведная характеристика молочных товаров.	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 16, 18, 19, 20, 21
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров.		
	Условия и сроки хранения молочных товаров.		
	Тематика лабораторных работ №4	5	
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	1	
Самостоятельная работа обучающихся №4			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. 1. Выполнение мини проекта по теме: «Чудо-Молочная страна!».		
Тема 1.6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 16, 18, 19, 20, 21
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	Тематика лабораторных работ №5	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		

			ПК 5.1-5.5 ЛР 16, 18, 19, 20, 21
	Самостоятельная работа обучающихся №5		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 1.7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.	Содержание учебного материала		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 16, 18, 19, 20, 21
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	3	
	Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.		
	Тематика лабораторных работ №6	5	
	1. Органолептическая оценка качества мяса.		
	Самостоятельная работа обучающихся №6		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. 1. Выполнение реферата по теме: «Полезность мяса в питании человека!».	1	
Тема 1.8 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров.	Содержание учебного материала		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 16, 18, 19, 20, 21
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.	3	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.		
	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.		
	Тематика лабораторных работ №7	5	
			ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5

	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. 2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту		ПК 5.1-5.5 ЛР 16, 18, 19, 20, 21
Тема 1.9 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 16, 18, 19, 20, 21
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.		
	Тематика лабораторных работ №8	5	
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1	
Всего:		78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации адаптированной программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Товароведения продовольственных товаров» оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья на по количеству обучающихся;
- дидактические пособия.

Технические средства обучения

- компьютер;
- видеопроекторное оборудования для презентаций;
- средства звуковоспроизведения;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.3. Основная литература:

1.Епифанова М В ТОП 50 «Товароведение продовольственных товаров» изд-во Академия 2020 электронное изд.

Электронные издания:

Лифиц Т.М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: учебник. – Москва: КноРус, 2021

Моисеенко Н.С. Основы товароведения [Электронный ресурс]: учебник. – Москва: КноРус, 2021

Дополнительные источники:

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:

Стандартиформ, 2014.- III, 12 с

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015. - 544с.

CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>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</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.
<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 продуктов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

