

Парабельский филиал
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Томский политехнический техникум»
(ПФ ОГБПОУ «ТПТ»)

СОГЛАСОВАНО

Отдел образования Администрации
Парабельского района
Руководитель Отдела образования
О.Н. Арестова
М.п. предприятия
« 16 » 20 24



АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.02 Товароведение пищевых продуктов

для профессии

ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

2024 г.

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.02 Товароведение пищевых продуктов разработана в соответствии:

- квалификационной характеристикой по квалификации 16675 «Повар»;
- квалификационной характеристикой по квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования". утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн);
- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;
- письмом от 11 февраля 2019 г. N 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

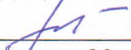
Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий УЧ ПФ «ТПТ»
Т.В. Ершова
«14» 09 2024 г.

Разработчик:  О.В. Колчанова, преподаватель

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии (МК)

Председатель МК

 Н.Ю. Мариненко
Протокол № 4 от «14» 09 2024 г.

Содержание

	стр.
1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины

ОП.02 Товароведение пищевых продуктов

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» является частью общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
У.01 Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	З.01 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
	З.02 Общие требования к качеству сырья и продуктов;
	З.03 Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
лекций	40
лабораторные занятия	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Товароведение пищевых продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые З, У
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		60	
Тема 1.1. Ассортимент и характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	6	
	1. Классификация свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	2	3.01 – 3.03
	2. Ассортимент, пищевая ценность, характеристика семечковых, косточковых плодов. Условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	2	3.01 – 3.03
	3. Ассортимент, пищевая ценность, характеристика субтропических, экзотических плодов. Условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	1	3.01 – 3.03
	4. Ассортимент, пищевая ценность, характеристика ягод, орехоплодных. Условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	1	3.01 – 3.03
	Лабораторные работы	2	
	1. Определение органолептическим способом качества овощей и плодов и оценка качества по стандарту	2	У.01
Тема 1.2. Ассортимент и характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	6	
	1. Классификация мяса, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	4	3.01 – 3.03
	2. Классификация мясных продуктов, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	2	3.01 – 3.03
Тема 1.3. Ассортимент и характеристика рыбы и рыбных продуктов	Содержание учебного материала	4	
	1. Классификация рыбы, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	2	3.01 – 3.03
	2. Классификация рыбных продуктов, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	2	3.01 – 3.03
	Лабораторные работы	2	

	2.	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям (тары, содержимого и герметичности). Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	У.01
Тема 1.4. Ассортимент и характеристика молока и молочных продуктов	Содержание учебного материала		6	
	1.	Классификация молока, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	2	3.01 – 3.03
	2.	Классификация молочных продуктов, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	4	3.01 – 3.03
	Лабораторные работы		4	
	3.	Определение органолептическим способом качества молока и молочных продуктов и оценка качества по стандарту	4	У.01
Тема 1.5. Ассортимент и характеристика яиц и яичных продуктов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Классификация яиц, яичных продуктов, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация.	2	3.01 – 3.03
	Лабораторные работы		2	
	4.	Определение органолептическим способом качества яиц и яичных продуктов и оценка качества по стандарту	2	У.01
Тема 1.6. Ассортимент и характеристика жиров и жировых продуктов	Содержание учебного материала		4	
	1.	Классификация жиров, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	2	3.01 – 3.03
	2.	Классификация жировых продуктов, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	2	3.01 – 3.03
	Лабораторные работы		4	
	5.	Определение органолептическим способом качества жиров и жировых продуктов и оценка качества по стандарту	4	У.01
Тема 1.7. Ассортимент и характеристика зерна и зерновых продуктов	Содержание учебного материала		4	
	1.	Классификация зерна, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	2	
	2.	Классификация зерновых продуктов, ассортимент, пищевая ценность,	2	3.01 – 3.03

		характеристика, условия хранения, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация		
	Лабораторные работы		4	
	6.	Определение органолептическим способом качества круп, оценка качества по стандарту	2	У.01
	7.	Определение органолептическим способом качества муки и оценка качества по стандарту	2	У.01
Тема 1.8. Ассортимент и характеристика крахмала, сахара и кондитерских изделий	Содержание учебного материала		2	
	1.	Классификация, ассортимент и характеристика крахмала, сахара и кондитерских изделий. Общие требования к качеству. Условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация.	2	3.01 – 3.03
Тема 1.9. Ассортимент и характеристика вкусовых продуктов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Классификация, ассортимент и характеристика вкусовых продуктов. Общие требования к качеству. Условия хранения, упаковка, транспортирования и реализации.	2	3.01 – 3.03
	Лабораторные работы		2	
	8.	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	У.01
Тема 1.10. Ассортимент и характеристика хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, желирующих веществ и пищевых красителей	Содержание учебного материала		2	
	1.	Классификация, ассортимент и характеристика хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, желирующих веществ и пищевых красителей. Общие требования к качеству. Условия хранения, упаковка, транспортирования и реализации.	2	3.01 – 3.03
	Дифференцированный зачет		2	
	Всего:		60	

Реализация тем 1.1, 1.9, 1.10 возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, в общем объеме – 10 часов.

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие лаборатории **товароведения продовольственных товаров**.

Оборудование **лаборатории товароведения продовольственных товаров** и рабочих мест:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (12);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;
- оборудование и инструменты в соответствии с паспортом лаборатории;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;
- сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Криштафович В. И. Теоретические основы товароведения + еПриложение: Тесты [Электронный ресурс]: учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович. — Москва: КноРус, 2023. — 160 с. — Режим доступа : <https://book.ru/book/949210>
2. Ашряпова А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +еПриложение: Тесты [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО/ А. Х. Ашряпова. — Москва: КноРус, 2023. — 246 с. — Режим доступа : <https://book.ru/book/945207>
3. Ашряпова А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие для СПО / А. Х. Ашряпова. — Москва: КноРус, 2023. — 225 с. — Режим доступа : <https://book.ru/book/947530>

Дополнительные источники:

1. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / М. В. Епифанова. — М.: ИЦ Академия, 2018. — 208 с. — (Среднее профессиональное образование). — Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id>

Интернет – ресурсы:

1. Товароведение [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://znaytovar.ru/s/tovarovedenie.html> (дата обращения 02.09.2024г.)

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная дисциплина включает 1 раздел:

- Основы товароведения продовольственных товаров

Общее количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля – 60 часов, из них **лекций** составляет 40 часов. В рамках учебной дисциплины проводятся **лабораторные и практические работы** в объеме – 20 часов.

Изучение дисциплин общепрофессионального цикла: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Техническое оснащение и организация рабочего места» ведется параллельно.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по учебной дисциплине **Товароведение пищевых продуктов**: наличие среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины с обязательным повышением квалификации не реже одного раза в три года.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров ПФ ОГБПОУ «ТПТ» соответствует данному кадровому обеспечению.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	<i>Методы:</i> письменный (тестовый) и практический контроль; <i>Формы:</i> экспертная оценка выполнения лабораторной работы; тестирование
Знания:	
ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	<i>Методы:</i> письменный (тестовый) контроль; <i>Формы:</i> тестирование
общие требования к качеству сырья и продуктов	<i>Методы:</i> письменный (тестовый) контроль; <i>Формы:</i> тестирование
условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация различных видов продовольственных товаров	<i>Методы:</i> письменный (тестовый) контроль; <i>Формы:</i> тестирование