

Рабочая программа производственного обучения
по учебной дисциплине
«Товароведение»
для лиц с ОВЗ
Профессия 16675 Повар

р.п. Чунский
2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Товароведение»

1.1 Область применения программы.

Программа учебной дисциплины предназначена для обучения по профессии 16675 Повар для лиц с ОВЗ

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов,
- определять качество основных групп товаров,
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров.

знать:

- методы оценки качества пищевых продуктов,
- товароведческую характеристику основных групп товаров,
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров,
- общие требования к качеству продуктов,
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

1.4.Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.
«Товароведение»

2.1.Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	32
В том числе:	
Зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения
			32	
Тема 1	Содержание учебного материала		1	
Товароведение пищевых продуктов	1	Общая часть товароведения Качество продовольственных товаров	1	1
Тема 2	Содержание учебного материала		4	
Основные зерновые культуры	2	Крупы. Ассортимент. Характеристика	1	1
	3	Мука. Виды помолов. Показатель качества	1	
	4	Макаронные изделия. Ассортимент. Требования к качеству	1	
	5	Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент. Производство	1	1
Тема 3	Содержание учебного материала		5	
Плодоовощные товары	6	Пищевая ценность и химический состав свежих овощей Клубнеплоды, корнеплоды состав, сорта, ассортимент Капустные и луковые овощи, состав, сорта, ассортимент	1	1
	7	Салатно–шпинатные, десертные овощи, пряные, томатные Пряные, свежие плоды	1	
	8	Семечковые, косточковые Субтропические и экзотические, орехоплодные	1	
	9	Консервы овощные и плодово-ягодные (ассортимент, виды)	1	
	10	Маринованные и быстрозамороженные	1	
Тема 4	Содержание учебного материала		2	
Молочные товары	11	Молоко, сливки, сметана, творог, простокваша, кефир. Ассортимент, виды	1	
	12	Сыры сычужные и кисломолочные. Масло коровье, растительные масла: виды, требования к качеству, особенности	1	
Тема 5	Содержание учебного материала		2	
Мясные товары	13	Свежее мясо, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	1	
	14	Колбасные изделия и мясо-копчености, ассортимент, виды, особенности приготовления. Требования к качеству, упаковка, хранение.	1	
Тема 6	Содержание учебного материала		1	
Яичные товары	15	Яйцо свежее, показатели качества, упаковка, маркировка Яичный порошок. Производство, требование к качеству. Сроки и условия хранения.	1	
Тема 7	Содержание учебного материала		3	
Рыбные товары	16	Охлажденная мороженая рыба и рыбное филе.	1	
	17	Копченая, маринованная рыба, балычные изделия.	1	
	18	Рыбные консервы и икра	1	
Тема 8	Содержание учебного материала		2	
Дрожжи и химические рыхлители	19	Использование в производстве мучных кондитерских изделий	1	
	20	Вспомогательный материал для производства кулинарных и	1	

		кондитерских изделий		
Тема 9	Содержание учебного материала		5	
Крахмал, сахар, кондитерские изделия	21	Крахмал, Сахар. Производство, виды, требования к качеству. Упаковка и хранение	1	
	22	Кондитерские изделия. Ассортимент. Производство, виды, сорта	1	
	23	Какао – порошок. Показатели качества	1	
	24	Мед и фруктово-ягодные кондитерские изделия	1	
	25	Диетические и лечебно кондитерские изделия	1	
Тема 10	Содержание учебного материала		5	
Вкусовые товары	26	Классификация. Значение вкусовых продуктов.Использование. Условия хранения.	1	
	27	Чай. Производство, виды чая, сортность	1	
	28	Кофе и кофейные напитки	1	
	29	Безалкогольные напитки	1	
	30	Хлебный квас и напитки из хлебного сырья	1	
Итоговая аттестация	Зачет		2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной аудитории.

Оборудование учебного класса:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. Для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. Проф. образования.—М.: Издательский центр «Академия» 2018
2. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина.-2-е изд.,стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 96с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (усвоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь: -владеть методами оценки качества пищевых продуктов -определять качество основных групп товаров, -давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров.</p> <p>знать: -методы оценки качества пищевых продуктов -товароведческую характеристику основных групп товаров -ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров -общие требования к качеству продуктов -условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров</p>	<p>Текущий контроль: Практические работы Оценка на практических занятиях</p> <p>Итоговый контроль: Контрольная работа</p>