

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Товароведение  
профессионального обучения лиц с ОВЗ  
по профессии 16675 Повар**

р.п Чунский  
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе установленных квалификационных требований (квалификационной характеристики), комплекта учебной документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, допущенной Министерством образования Российской Федерации в качестве примерной учебно-программной документации для профессиональной подготовки рабочих (Протокол № 3 от «17» марта 2004 г.), учебного плана ГБПОУ ИО ЧМТ по программе профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

**Разработчик:** Бойцова Татьяна Анатольевна, преподаватель УД и МДК

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии Повар.

Цель изучения курса подготовка рабочих, обладающих знаниями товароведения продовольственных товаров на предприятиях общественного питания в объеме необходимом не только для глубокого овладения профессией, но и способного выдержать конкуренцию на рынке труда.

Очень важно, чтобы при изучении и усвоении учебного материала обучающиеся вышли на уровень прочного и осознанного усвоения теоретического материала, имели практические навыки, с целью их применения в практической деятельности на предприятиях питания.

По окончании курса происходит закрепление материала в форме дифференцированного зачета.

### **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

- Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

- Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

- Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

- Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

## 2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров</b>			
<b>Тема 1</b> Введение. Общая часть товароведения.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1.Предмет и задачи дисциплины. 2.Классификация продовольственных товаров. 3.Качество продовольственных товаров. 4.Химический состав продовольственных товаров.	4	1,2
<b>Тема 2</b> Хранение продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	5.Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания.	1	1,2
	6-7.Условия хранения: понятия, факторы. Размещение на хранение:правила, принципы и способы.	2	
	8-9.Методы хранения. Сроки годности и хранения; виды, влияние на качество.	2	
10.Классификация пищевых продуктов по срокам годности.	1		
<b>Тема 3</b> Зерно и продукты его переработки	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	11.Зерно. Классификация. 12.Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. 13.Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. 14.Макаронные изделия. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. 15.Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.	5	1,2
	16.Контрольная работа по темам 1-3	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

<b>Тема 4</b> Консервирование продовольственного сырья	17.Консервирование: понятие, назначение. 18.Методы консервирования, применяемые в предприятиях общественного питания.	2	1,2
<b>Тема 5</b> Флодоовощные продукты	<b>Содержание учебного материала</b> 19.Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. 20.Классификация, товароведная характеристика, условия хранения,упаковки, транспортирования и реализации.	2	1,2
<b>Тема 6</b> Молочные продукты	<b>Содержание учебного материала</b> 21.Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность. 22.Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование.	2	1,2
<b>Тема 7</b> Рыбные продукты	<b>Содержание учебного материала</b> 23.Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, 24.Требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования.	2	1,2
<b>Тема 8</b> Мясные продукты	<b>Содержание учебного материала</b> 25.Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента. 26.Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	1,2
<b>Тема 9</b> Яйца и яичные продукты	<b>Содержание учебного материала</b> 27.Яйца. Классификация. Химический состав. 28.Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты.	2	1,2
<b>Тема 10</b> Кондитерские товары	<b>Содержание учебного материала</b> 29.Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность. 30. Условия хранения, упаковки, транспортирования	2	1,2
<b>Тема 11</b> Пищевые концентраты	<b>Содержание учебного материала</b> 31.Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент.	1	
	<b>32.Дифференцированный зачет</b>	1	2
	<b>Всего</b>	<b>32</b>	

### 3. 3. Условия реализации программы Учебной дисциплины

#### 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;

#### 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.
2. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. – М: Академия, 2017. – 352с
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2016
4. 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.)

### 2.3. Контроль и оценка результатов освоения Учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Устный опрос
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Устный опрос тестирование
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Контрольная работа
Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка выполнения практических работ
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Экспертная оценка выполнения практических работ устный опрос

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
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	<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><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p>

<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 продуктов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения заданий на диф.зачете</p>