

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия
«Хакасский колледж профессиональных технологий, экономики и сервиса»
(ГБПОУ РХ ХКПТЭС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение пищевых продуктов
профессия 13249 Кухонный рабочий

РАССМОТРЕНА

ПЦК 43.01.09

Пр. № 9 от «28» 05 2023г.

Председатель  А.С. Булгакова

СОСТАВЛЕНА

в соответствии с Единым тарифно-
квалификационным справочником работ и
профессий рабочих (ЕТКС), 2019
Выпуск № 51 ЕТКС профессии 13249
Кухонный рабочий

Заместитель директора по УР

 Е.В. Криницына

Грязнова Ирина
Николаевна

Подписано цифровой
подписью: Грязнова Ирина
Николаевна
Дата: 2023.08.22 10:10:08
+0700

А.С. Булгакова.

Товароведение пищевых продуктов: Рабочая программа учебной дисциплины по
профессии 13249 Кухонный рабочий. - Абакан: ГБПОУ РХ ЖКПТЭС, 2023.

УТВЕРЖДЕНЫ

Методическим советом

пр. № 6 от «26» 06 2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	Стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Товароведение пищевых продуктов общепрофессионального цикла является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Разработана в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 выпуск №51 ЕТКС (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30) по профессии 13249 Кухонный рабочий в части освоения знаний, умений и приобретения первоначального практического опыта, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии со статьей 79 п. 8 Федерального закона от 29.12. 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа используется в профессиональной подготовке обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, выпускников специальных (коррекционных) общеобразовательных школ 8-го вида, учитывая индивидуальные и возрастные особенности обучающихся, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения и адаптации.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа составлена с целью создания условий для приобретения знаний и умений в области товароведение продовольственных товаров, развития профессионального интереса обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к получаемой профессии.

Основные задачи:

образовательные:

- сформировать основные понятия товароведения в пищевом производстве;

- способствовать формированию профессионального словарного запаса;

воспитательные:

- обеспечить формирование навыков социальной компетенции (навыки взаимодействия в группе, умение понимать других и добиваться того, чтобы быть понятым, потребность занимать достойное место в социуме);

развивающие:

- развивать умения: конспектировать, делать выписки из текста, выполнять копирующие действия по заданному образцу (идентификация объектов и явлений, их узнавание путем сравнения с известным образцом), запоминать способы действия в конкретных ситуациях;

- расширить технологический кругозор;

коррекционные:

- развивать словесно-логическую и зрительную память;

- развивать устойчивое внимание.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.

Учитывая образовательные и коррекционно-развивающие задачи коррекционной обучающей деятельности, программа и методика преподавания дисциплины предусматривают повторяемость материала (в разных формах и объеме). Ряд тем постепенно усложняется и расширяется, что способствует более прочному усвоению элементарных профессиональных знаний и умений.

Для достижения целей и реализации задач учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» используются следующие методы:

объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично поисковый, практической работы, коммуникативный, информационно-коммуникационный, методы контроля, самоконтроля и взаимоконтроля.

Для достижения оптимальных результатов освоения учебной дисциплины

«Товароведение продовольственных товаров» обучение проводится по трехуровневой программе с учетом психофизических особенностей обучаемых, с учетом зоны ближайшего развития по Л.С. Выготскому (ЗБР). По уровню обучаемости группа условно разделена на 2 подгруппы (классификация В.В. Воронковой). Деление обучающихся на 2 подгруппы произведено с учетом возможностей усвоения ими учебного материала.

К первой группе относятся обучающиеся, которые наиболее успешно овладевают программным материалом в процессе фронтального обучения. Большинство заданий ими выполняется самостоятельно, при выполнении заданий, требующих переноса знаний в новые условия, в основном, правильно используют имеющийся опыт, объяснения даются относительно обобщенно, на доступном их возможностям уровне. При выполнении сравнительно сложных видов работ им нужна активизирующая помощь преподавателя.

Во вторую группу входят обучающиеся, также достаточно успешно обучающиеся в группе. Однако, в ходе обучения, эти дети испытывают большие трудности, чем контингент первой группы. Они, в основном, понимают фронтальное объяснение преподавателя, неплохо запоминают изучаемый материал, но без помощи преподавателя обобщения и выводы делать не могут. Перенос знаний в новые условия их не затрудняет, но при этом у обучающихся

снижают темп работы, допускают ошибки, которые могут быть исправлены с незначительной помощью педагога. Исходя из этого, обучение предусматривает дифференциацию учебных требований к разным категориям обучающихся по степени обучаемости.

1.4. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1 группа	2 группа
Умения	Знания
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p>	<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p>
1 группа	2 группа
Умения	Знания
<p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p>

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Товароведение продовольственных товаров

всего - 40 часов, в том числе:

теоретических занятий - 20 часов,

лабораторных занятий – 20 часов.

1.6 Формы текущего и итогового контроля

Текущий и итоговый контроль знаний для обучающихся проводится в виде выполнения тестовых заданий. Тестовое задание составлено для обучающихся двух групп (по В.В.Воронковой), разработано в двух вариантах.

Вопросы для обучающихся 1 группы содержат задания на выбор правильного ответа установления соответствия. Вопросы тестового задания для обучающихся второй группы содержат задания на выбор правильного ответа. Предоставление обучающимся индивидуальных заданий дает возможность самостоятельно выполнять предлагаемые задания в индивидуальном темпе, и обеспечивают сознательное усвоение материала, направленное на успешное овладение профессией.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы Товароведение продовольственных товаров

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
Объем учебной дисциплины	40
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия (если предусмотрено)	20
практические занятия (если предусмотрено)	-
Самостоятельная учебная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала 1. Введение. Цели задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов.	2	1
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала 1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	1
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала 1. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	1
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	2	1
	Тематика лабораторных работ Лабораторная работа 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов овощей и оценка качества по стандарту. Лабораторная работа 2. Изучение ассортимента плодов и оценка качества по стандарту. Лабораторная работа 3. Изучение ассортимента нетрадиционных видов овощей и грибов и оценка качества по стандарту Лабораторная работа 4. Изучение ассортимента фруктов и оценка качества по стандарту	4 1 1 1	2
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала Характеристика зерна, видов круп, макаронных изделий 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	1 2	1
	Тематика лабораторных работ Лабораторная работа 5. Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту Лабораторная работа 6. Ознакомление с ассортиментом видов муки и оценка качества по стандарту Лабораторная работа 7. Ознакомление с ассортиментом хлебобулочных изделий и оценка качества по стандарту Лабораторная работа 8. Ознакомление с ассортиментом новых видов макаронных изделий и оценка качества	2 1 1 1 1	2
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала 1. Характеристика молока и молочных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	1

Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа 9 Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. Содержание учебного материала		2	2
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	1. Характеристика рыбы, рыбных продуктов. 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		2	1
	Тематика лабораторных работ Лабораторная работа 10 Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. Содержание учебного материала Характеристика мяса и мясных продуктов 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		4 2	2
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Тематика лабораторных работ Лабораторная работа 11 Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке Содержание учебного материала		4	2
	Характеристика яичных продуктов 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров 2. Характеристика пищевых жиров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		4	1
Всего:	Тематика лабораторных работ Лабораторная работа 12. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира.		2	2
	Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения: 1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, явлений, процессов, свойств); 2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством).		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала, производственный стол, весы электронные, линейки, ножи и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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.

2.2.1. Печатные издания

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

2.2.2. Электронные издания:

1. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
2. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Осваиваемые знания:		
Уметь		
У1 проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	Уметь грамотно проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	Текущий контроль при проведении: -устного опроса; -оценки результатов ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4
У2 оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	Уметь правильно оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП)	Текущий контроль при проведении: -устного опроса; ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4
У3 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Уметь правильно осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;	Текущий контроль при проведении: -устного опроса; ЛР8
Знать		
З1 ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	Знать ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров	Текущий контроль при проведении: - письменного опроса
З3 методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	Знать методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов	Текущий контроль при проведении: - письменного опроса ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР8
З4 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	Знать современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	Устный опрос
З5 виды складских помещений и требования к ним;	Знать виды складских помещений и требования к ним;	Устный опрос Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных ответов, - тестирования