

**Аннотация  
рабочей программы общепрофессиональной дисциплины  
ОП.03 Основы товароведения пищевых продуктов**

**Профессия 13249 Кухонный рабочий**

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.03 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих для лиц с ограниченными возможностями здоровья из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

#### **1.2. Место дисциплины в структуре программы:**

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

#### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

##### **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;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

##### **знать:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

**Личностные результаты:** ЛР 5, ЛР 7

ЛР 5 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР 7 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	51
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34
в том числе:	
теоретические занятия	27
практические занятия	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	17
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем )	6
- рефераты на тему: «Значение пищевых веществ в жизнедеятельности человека», «Рациональное сбалансированное питание», «Особенности питания детей и подростков», «Сыры», «Рыбные консервы».	4
- сообщение на тему: «Витамины»;	2
- выполнение домашнего задания по темам: Овощи и плоды; Сыры; Рыбные консервы; Энергетическая ценность пищи	3
- оформление практических работ	2
<i>Итоговая аттестация в форме д/зачета</i>	<i>1</i>

### **Контроль и проверка.**

Формой аттестации по учебной дисциплине ОП. 03 Основы товароведения пищевых продуктов является дифференцированный зачет.

Филиал государственного областного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения  
«Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское

**Рабочая программа**  
**ОП.03 Основы товароведения пищевых продуктов**  
**Профессия 13249 Кухонный рабочий**

2023 г.

Организация – разработчик: филиал государственного областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское.

Разработчики:

Гоева Л.Ю - преподаватель филиала государственного областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии  
специдисциплин

Протокол № 11 от «29 » июня 2023г.

Председатель МК

Иваненко Т.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.03 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих для лиц с ограниченными возможностями здоровья из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

#### **1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:**

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

#### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

##### **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;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

##### **знать:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

##### **Личностные результаты:** ЛР 5, ЛР 7

ЛР 5 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР 7 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	51
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34
в том числе:	
теоретические занятия	27
практические работы	6
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	17
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем )	6
- рефераты на тему: «Значение пищевых веществ в жизнедеятельности человека», «Рациональное сбалансированное питание», «Особенности питания детей и подростков», «Сыры», «Рыбные консервы».	4
- сообщение на тему: «Витамины»;	2
- выполнение домашнего задания по темам: Овощи и плоды; Сыры; Рыбные консервы; Энергетическая ценность пищи	3
- оформление практических работ	2
<i>Итоговая аттестация в форме д/зачета</i>	1

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины **ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

<b>Раздел 1</b>  <b>ТЕМА 1.1</b>  <b>АСОРТИМЕНТ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  1 Зерно. Крупа. Изделия из крупы .Мука. Макароны изделия.Условия и сроки хранения изделий из крупы и муки. Хлеб и хлебобулочные изделия. Бараночные, сухарные и макаронные изделия. Качество, условия и сроки хранения  2 Свежие и переработанные плоды и овощи и их пищевая ценность. .Классификация. Химический состав. Характеристика клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, томатные. плодовых овощей. плодовых овощей. Товарная обработка. Транспортировка и хранение свежих плодов и овощей. Консервирование. Характеристика грибов. Зернобобовые плодовые, листовые, пряные.  Орехоплодные .Грибы и продукты переработки.  3 Вкусные товары. Алкогольные и безалкогольные товары. Чай. Кофе. Какао. Пряности и приправы. Крахмал, сахар, мед, кондитерские товары.	27	2
			2
			2

	4 Пищевые жиры растительные и животные. Маргариновая продукция. Упаковка и хранение пищевых жиров.	2
	5 Молоко и молочные продукты. Яйца и яичные продукты.	2
	6 Мясо и мясные товары	2
	7 Рыба и рыбные товары	2
	<p><b>Практические работы</b></p> <p>1. Органолептическая оценка качества пищевых продуктов</p> <p>2. Определение качества яиц с помощью овоскопа.</p> <p>3. Определение температуры плавления животных жиров.</p> <p>4. Определение качества овощей.</p> <p>5. Определение качества хлебобулочных изделий.</p> <p>6. Определение качества рыбы</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы.</p> <p>- решение кроссвордов</p> <p>- составление рефератов по темам «Значение пищевых веществ в жизнедеятельности человека», «Рациональное сбалансированное питание» «Сыры», «Рыбные консервы».</p>	6
		17

	- Подготовка мультимедийной презентации по теме №7		
	Дифференцированный зачет	1	
	<b>Всего:</b>	51	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины Основы товароведения пищевых продуктов не требует наличия отдельного учебного кабинета. Занятия проводятся в кабинете «Технология кулинарного производства» и лаборатории «Кухонный рабочий».

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Оборудование:**

- весы
- холодильник бытовой
- комплект кухонной посуды, инвентаря и оборудования
- шкаф сушильный

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиапроектор

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Дубровцев Г.В. Товароведение пищевых продуктов. М. Академия, 2019
2. Мартинчик А.Н, Королев А.А. Физиология питания ,санитария и гигиена М. Академия. 2019.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М. Академия. 2019.
4. Мармузова Л.В Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М. Профобриздат. 2019

##### **Дополнительные источники:**

1. Отечественные журналы;  
«Питание и общество», «Люблю готовить»,  
«Школа поварского искусства», «Смак».
2. Обучающие видеофильмы: «Пищеварительная система человека», «Сыры»,

«Колбасные изделия»

**Интернет – ресурс:**

<https://urait.ru/viewer/teoreticheskie-osnovy-tovarovedeniya-i-ekspertizy-467577#page/1>

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
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; – осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	- оценка результатов выполнения самостоятельной работы <hr/> - оценка результатов выполнения практических работ  - тестовый контроль  - оценка результатов выполнения практических работ  - дифференцированный зачет <hr/>

<p>Знать:</p> <p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров</p>	<p>оценка результатов выполнения практических работ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- компьютерное тестирование</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul> <p>оценка результатов выполнения домашней и практических работ.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------