

РАССМОТРЕНА
МК Общепрофессионального цикла
(название МК)
mm Сивонина Н.В.
(подпись) (ФИО председателя МК)
Протокол № 5 от 09» 04 2024 г.

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по учебной работе
09» 04 О.А. Рейнгардт
2024 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
название дисциплины

для лиц с нарушениями интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

по профессии 16715 ПОДГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ
код, название профессии

вид образования: профессиональное обучение
форма обучения: очная
срок освоения АООПО: 1 год 10 месяцев

г. Канск, 2024 г

Адаптированная рабочая программа профессионального обучения, для лиц с нарушением интеллекта (легкая степень умственной отсталости), по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов разработана на основании:

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), [Выпуск № 48](#) (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 32, [Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»](#)),
- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 31.05.2021г. №287г. (с изменениями 08.11.2022г.);
- Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390, «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (с изменениями на 6 марта 2023 года)
- «Перечень профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» (утвержден приказом № 534 Министерства Просвещения РФ от 14.09.2023года),
- «Рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта»; Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)").

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	6
3	Условия реализации адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	10
4	Контроль и оценка результатов освоения адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	12

**ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 Товароведение продовольственных товаров**

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа ОП.03 Товароведение продовольственных товаров является частью программы по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов (для лиц с интеллектуальными нарушениями), разработана на основе Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц ОВЗ с нарушениями интеллекта.

В программе учитываются индивидуальные особенности обучающегося и специфика усвоения им учебного материала. Рабочая программа направлена на коррекцию недостатков в знаниях, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, преодоление трудностей в освоении дисциплины.

1.2 Место дисциплины в структуре примерной адаптированной основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.03 Товароведение продовольственных товаров является дисциплиной общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Цель программы – формирование знаний, первоначальных умений:

- идентифицировать различные группы товаров;
- оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с интеллектуальными нарушениями должен **уметь**:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с интеллектуальными нарушениями должен **знать**:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

Вышеперечисленные требования к результатам освоения учебной дисциплины направлены на формирование следующих **общих и профессиональных компетенций**:

Код	Наименование компетенции
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ПК 1.3.	Производить первичную обработку и нарезку традиционных видов овощей и грибов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.
ПК 1.6	Упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать **специальными компетенциями**, включающими в себя способность:

СК 1. Проявлять навыки самостоятельной производственной деятельности, основанные на принципах соблюдения требований безопасности.

СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний основ законодательства и социальных норм.

СК 3. Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе.

СК 4. Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

СК 5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, потребителями услуг.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

всего учебной нагрузки обучающегося – 73 часов, в том числе:
лабораторные и практические работы – 3 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	в т.ч. по курсам, семестрам
	очная	
1	2	3
Учебная нагрузка (всего)	73	1 семестр- 17ч. 2 семестр- 22ч. 3 семестр- 34ч.
в том числе:		
лабораторные и практические работы	3	1 семестр- 1ч. 2 семестр- 1ч. 3 семестр- 1ч.
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		3 семестр

2.2. 2.2. Тематический план профессионального модуля
ПМ 01. Выполнение вспомогательных работ при производстве готовой продукции и полуфабрикатов.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы		Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
1	2		3	4	5
I курс			39		
I курс I семестр			17		
Тема 1. Общая часть товароведения	Содержание учебного материала:		6	1	ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3.,СК 4., ПК 1.3.,ПК 1.6
	1	Предмет и задачи товароведения	1		
	2	Классификация и ассортимент товаров. Понятие о товарном сорте	1		
	3	Химический состав продовольственных товаров	1		
	4	Понятие о пищевой биологической энергетической ценности и усвояемости пищевых продуктов	1		
	5	Условия хранения и качество пищевых продуктов.	1		
	6	Стандартизация, сертификация, маркировка пищевых продуктов.	1		ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3.,СК 4., ПК 1.3.,ПК 1.6.
	Содержание учебного материала:		11	1	
Тема 2 Зерно и продукты его переработки	7	Зерновые культуры. Зерно. Показатели качества зерна.	1		ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3.,СК 4., ПК 1.3.,ПК 1.6.
	8	Ассортимент круп. Сорта круп.	1		
	9	Показатели качества круп	1		
	10	Мука. Химический состав, пищевая ценность.	1		
	11	Показатели качества муки	1		
	12	Хлебобулочные изделия. Понятие о производстве. Показатели качества.	1		
	13	Диетические хлебобулочные изделия	1		

	14	Макаронные изделия. Химический состав, пищевая ценность.	1		
	15	Бараночные и сухарные изделия. Пищевые концентраты	1		
	16	Практическое занятие №1: Органолептическая оценка качества крупы	1		
	17	Контрольная работа № 1 по темам №1.2	1		
		Итого за 1 семестр 1 курса	17		
Тема 3 Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки		2 семестр 1 курса	22	1	ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3., СК 4., ПК 1.3., ПК 1.6.
		Содержание учебного материала:	6		
	18	Химический состав и классификация фруктов и овощей	1		
	19	Свежие овощи. Пищевая ценность овощей.	1		
	20	Свежие фрукты. Пищевая ценность.	1		
	21	Сушеные овощи и фрукты.	1		
	22	Переработанные фрукты и овощи. Грибы.	1		
	23	Практическое занятие №2: Органолептит. оценка качества фруктов и овощей	1		
Тема 4 Мясо и мясные продукты		Содержание учебного материала:	6	1	ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3., СК 4., ПК 1.3., ПК 1.6.
	24	Химический состав мяса, классификация. Клеймение туш.	1		
	25	Мясо птицы. Качество и хранение мяса	1		
	26	Субпродукты. Мясные п/фабрикаты.	1		
	27	Колбасные изделия	1		
	28	Мясные копчености. Мясные консервы	1		
	29	Контрольная работа № 2: по темам 3,4	1		
Тема 5 Рыба и рыбные продукты		Содержание учебного материала:	6	1	ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3., СК 4., ПК 1.3., ПК 1.6.
	30	Химический состав рыб. Основные промысловые семейства рыб	1		
	31	Живая, охлажденная, мороженая рыба. Показатели качества	1		
	32	Соленая, копчена рыба, вяленая рыба	1		
	33	Балычные изделия. Икра рыб	1		
	34	Нерыбное водное сырье	1		
	35	Рыбные консервы и пресервы	1		
Тема 6 Пищевые жиры		Содержание учебного материала:	4	1	ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1.,
	36	Животные жиры	1		

	37	Растительные масла. Маргарин	1		СК 3.,СК 4., ПК 1.3.,ПК 1.6.
	38	Спред. Майонез	1		
	39	Контрольная работа № 3: по темам 5,6	1		
		Всего за 1 курс	39		
		3 семестр 2 курса	34		
Тема 7 Молочные продукты	Содержание учебного материала:		6	1	ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3.,СК 4., ПК 1.3.,ПК 1.6.
	40	Ассортимент и пищевая ценность молока	1		
	41	Молоко. Сливки. Сметана. Творог	1		
	42	Кисломолочные, диетические кисломолочные продукты	1		
	43	Молочные консервы. Масло коровье	1		
	44	Сухие, детские молочные продукты. Мороженое	1		
	45	Сыры	1		
Тема 8 Яичные продукты	Содержание учебного материала:		4	1	ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3.,СК 4., ПК 1.3.,ПК 1.6.
	46	Ассортимент яичных продуктов.	1		
	47	Показатели качества яиц	1		
	48	Дефекты. Маркировка	1		
	49	Яйцепродукты.	1		
Тема 9 Дрожжи и химические разрыхлители	Содержание учебного материала:		4	1	ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3.,СК 4., ПК 1.3.,ПК 1.6.
	50	Дрожжи. Виды дрожжей. Требования к качеству	1		
	51	Условия и сроки хранения дрожжей.	1		
	52	Использование дрожжей	1		
	53	Контрольная работа № 4: по темам 7, 8, 9	1		
Тема 10 Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия	Содержание учебного материала:		8	1	ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3.,СК 4., ПК 1.3.,ПК 1.6.
	54	Крахмал. Виды. Использование в кулинарии.	1		
	55	Использование в кулинарии. Сроки хранения	1		
	56	Сахар. Виды. Характеристика.	1		
	57	Использование в кулинарии. Сроки и условия хранения	1		
	58	Кондитерские изделия. Ассортимент.	1		
	59	Сроки хранения и условия хранения кондитерских изделий	1		
	60	Фруктово-ягодные и пастильные изделия	1		
	61	Мучные кондитерские изделия. Ассортимент	1		
Тема 11 Вкусовые	Содержание учебного материала:		7		ОК 2., ОК 3.,

продукты	62	Чай. Химический состав. Сроки и условия хранения чая	1		ОК 4., СК 1., СК 3.,СК 4., ПК 1.3.,ПК 1.6.
	63	Кофе натуральный. Виды. Условия и сроки хранения кофе	1		
	64	Алкогольные и безалкогольные напитки	1		
	65	Пряности. Условия и сроки хранения пряностей	1		
	66	Приправы Условия и сроки хранения пряностей	1		
	67	Поваренная соль. Пищевые кислоты	1		
	68	Практическое занятие №3: Органолептическая оценка качества чая и кофе	1		
Тема 12 Химические разрыхлители, желирующие вещества	Содержание учебного материала:		3	1	ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3.,СК 4., ПК 1.3.,ПК 1.6.
	69	Химические разрыхлители. Виды.	1		
	70	Желирующие вещества.	1		
	71	Пищевые красители	1		
	72	Контрольная работа № 5: по темам 10,11	1		
	73	Дифференцированный зачет	1		
		Итого за 3 семестр 2 курса	34		
		Всего за 2 курса	73		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» реализуется в кабинете «Специальная технология. Лаборатория товароведения продовольственных товаров», учебной мастерской по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- доска ученическая
- шкафы рабочие
- учебно-наглядные пособия

Технические средства обучения:

- персональный ПК
- комплект мебели для класса по технологическому оборудованию.

3.2 Информационное обеспечение образовательного процесса

Основные источники:

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. проф. образования. - 3-е изд., испр., и допол. М. Издательский центр академия, 2020г. Электронное издание

Дополнительные источники:

1. Микулович А. С., Смольская А. О. Товароведение продовольственных товаров-М.: учебно-методическое пособие-Минск БГЭУ, 2007. – 370 с.

2. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2001. – 184 с.

3. Новикова А. М., Голубкина Т. С., Никифорова С. А.

Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. для нач. проф. образования – М.: Проф-ОбрИздат, 2013. – 480с

4. Новикова А. М. и др. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Учебник для нач. проф. образования – М.: проф. обр. издат., 2001 г. – 480с.

5. Отосина В. Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / серия «Учебники и учебные пособия». – Ростов-на-Дону; «Феникс», 2003 г. – 288 с.

6. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов-на-Дону «Феникс», 2002 г. – 448 с.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к отечественным журналам по профессии. Обеспеченность обучающихся основной учебно-методической литературой в среднем составляет 1 экз/чел. (студенты пользуются электронно-библиотечными системами: «Академия-Медиа», Znanium.com).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения	
- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);	устный опрос,
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;	устный опрос, практическая работа
- оценивать качество по органолептическим показателям;	практическая работа
- распознавать дефекты пищевых продуктов;	устный опрос
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов;	устный опрос
Знания:	
- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов;	устный опрос, тестирование
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;	устный опрос
- показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов;	практическая работа, тестирование
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;	устный опрос,

Текущий контроль результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических работ, а также при выполнении индивидуальных работ или в режиме тренировочного тестирования. Текущий контроль позволяет своевременно выявить затруднения и отставание и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме дифференцированного зачета. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающегося с интеллектуальными нарушениями

устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей письменно на бумаге, в форме тестирования.

Оценочные средства (включая задания для самостоятельной работы, вопросы к дифференцированному зачету) доводятся до сведения обучающегося с ОВЗ в доступной для него форме.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по компетенциям

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Ознакомление с предприятиями индивидуальных предпринимателей, мини - пекарни.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Понимание правил и норм делового этикета. Умение решать учебно производственную задачу в команде.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ОК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Понимание правил и норм делового этикета. Умение решать учебно производственную задачу в команде.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК 1.3. Производить первичную обработку и нарезку традиционных видов овощей и грибов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.	Умения работать с нормативно - технологической документацией.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК 1.6. Упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю.	Умения работать с нормативно - технологической документацией.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.

СК 1. Проявлять навыки самостоятельной производственной деятельности, основанные на принципах соблюдения требований безопасности.	Умение решать учебно-производственную задачу.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний основ законодательства и социальных норм.	Понимание правил и норм делового этикета.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
СК 3. Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе.	Умения работать с отчетной документацией.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
СК 4. Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Умения находить нужную информацию, для осуществления профессиональных задач.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
СК5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством.	Понимание правил и норм делового этикета. Умение решать учебно-производственную задачу в команде	Экспертная оценка выполнения практических заданий.