

**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**

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

## 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
			<b>32</b>	
<b>Тема 1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
<b>Товароведение пищевых продуктов</b>	1	Общая часть товароведения Качество продовольственных товаров	1	1
<b>Тема 2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
<b>Основные зерновые культуры</b>	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
<b>Тема 3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
<b>Плодоовощные товары</b>	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	
<b>Тема 4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
<b>Молочные товары</b>	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	
<b>Тема 5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
<b>Мясные товары</b>	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	
<b>Тема 6</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
<b>Яичные товары</b>	15	Яйцо свежее, показатели качества, упаковка, маркировка Яичный порошок. Производство, требование к качеству. Сроки и условия хранения.	1	
<b>Тема 7</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
<b>Рыбные товары</b>	16	Охлажденная мороженая рыба и рыбное филе.	1	
	17	Копченая, маринованная рыба, балычные изделия.	1	
	18	Рыбные консервы и икра	1	
<b>Тема 8</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
<b>Дрожжи и химические рыхлители</b>	19	Использование в производстве мучных кондитерских изделий	1	
	20	Вспомогательный материал для производства кулинарных и	1	

		кондитерских изделий		
<b>Тема 9</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
<b>Крахмал, сахар, кондитерские изделия</b>	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	
<b>Тема 10</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
<b>Вкусовые товары</b>	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	
<b>Итоговая аттестация</b>	Зачет		<b>2</b>	

### **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><b>Уметь:</b> -владеть методами оценки качества пищевых продуктов -определять качество основных групп товаров, -давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров.</p> <p><b>знать:</b> -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><b>Текущий контроль:</b> Практические работы Оценка на практических занятиях</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> Контрольная работа</p>