Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № 11 от 29.06.2022
Председатель методического совета
Кучина Н.В. _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор КБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
_____ Андреевой М. А.
«29» 06 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Товароведение пищевых продуктов
адаптированной образовательной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки
по профессии 13249 Кухонный рабочий

г. Игарка, 2022

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессиям рабочих и должностям служащих для лиц с ограниченными возможностями здоровья разработана на основе Квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС),2019 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»; Приказа Минтруда России от 08.09.2015 №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023); Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных Федерацией Рестораторов и Отельеров (Приказ № 5 от 03.09.2007г); Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утвержденных департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн от 20.04.2015 года); Минпросвещения России (Департамент государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров, 10.04.2020г. No05-398) «Методические рекомендации по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»; а также в соответствии с учебной нагрузкой учебного плана основной (адаптированной) образовательной программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

Организация - разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум» (далее КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»)
Разработчик: Жосан М.И. – преподаватель КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
Эксперт:
Кучина Н.В. – методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места кухонного работника

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, адаптирована к условиям профессионального обучения лиц с ОВЗ по профессии Кухонный рабочий.

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины Основы физиологии питания разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273; п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п3, п.4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273; приказа Минобрнауки РФ от 18.04.2013 № 292 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления ФГОС обрывания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) от 19.12.2014; письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» вместе с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830-вн); Квалификационной характеристики профессии 13249 Кухонный рабочий

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Дисциплина Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места изучается в цикле общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

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

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

– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– 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;

– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;

– основные понятия и термины микробиологии;

– основные группы микроорганизмов,

– микробиологию основных пищевых продуктов;

– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
– правила личной гигиены работников организации питания;
– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими личностными качествами:

– способность к прогнозированию результатов своей деятельности;
– способность к оценочным действиям;
– способность самоуправления деятельностью;
– ответственность за свои действия в различных ситуациях общения;
– инициативность в общении и совместной деятельности;
– способность к компромиссу и поиску взаимовыгодного решения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 55 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Учебная нагрузка (всего)	*55*
в том числе: аудиторные занятия	*55*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Формируемые компетенции ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров				
Тема 1	**Содержание учебного материала**			
Введение.Общая часть товароведения.	1. Предмет и задачи дисциплины. 2. Классификация продовольственных товаров. 3. Качество продовольственных товаров. ***4.*** Химический состав продовольственных товаров.	ОК 2-6	5	1,2
Тема 2 Хранение продовольственных товаров	1. Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Необходимость этого этапа, его последствия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. 2. Условия хранения: понятия, факторы. Размещение на хранение: правила, принципы и способы. 3. Методы хранения. Сроки годности и хранения; виды, влияние на качество. 4. Классификация пищевых продуктов по срокам годности.	ОК 2-6	5	1,2
Тема 3	**Содержание учебного материала**			
Зерно и продукты его переработки	1. Зерно. Классификация. 2. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. 3. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. 4. Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. 5. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.	ОК 2-6	5	1,2
	Контрольная работа по темам 1-3	ОК 2-6	1	

Тема 4 Консервирование продовольственного сырья	1. Консервирование: понятие, назначение. 2. Изменения качества сырья и формирования новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. 3. Методы консервирования, применяемые в предприятиях общественного питания.	ОК 2-6	5	1,2
Тема 5 Плодоовощные продукты	**Содержание учебного материала**			
	1. Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. 2. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. 3. Кулинарное использование овощей, плодов, грибов.	ОК 2-6	5	1,2
Практическая работа 1	Кулинарное использование овощей, плодов, грибов.	ОК 2-6		2
Практическая работа 2	Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	ОК 2-6		
Тема 6 Молочные продукты	**Содержание учебного материала**		5	
	1. Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование.	ОК 2-6		1,2
Практическая работа 3	Кулинарное использование молочных продуктов.	ОК 2-6		2
Тема 7 Рыбные продукты	**Содержание учебного материала**			
	1.Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия	ОК 2-6	5	1,2
	хранения, упаковки, транспортирования.			

Практическая работа 4	Кулинарное использование рыбного сырья.	ОК 2-6		1,2
Тема 8	**Содержание учебного материала**			
Мясные продукты	1. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента. 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	ОК 2-6		1,2
Практическая работа 5	Кулинарное использование мяса и мясопродуктов	ОК 2-6	5	1,2
Тема 9 Яйца и яичные продукты	**Содержание учебного материала**			
	1. Яйца. Классификация. Химический состав. 2. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. 3. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	ОК 2-6	5	1,2
Тема 10 Кондитерские товары	**Содержание учебного материала**			
	1. Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность. 2. Условия хранения, упаковки, транспортирования кондитерских товаров. 3. Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве.	ОК 2-6		1,2
Практическая работа 6	Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом.	ОК 2-6	5	2

Тема 11 Пищевые концентраты	**Содержание учебного материала** 1.Пищевые концентраты. 2.Классификация и ассортимент.	ОК 2		1,2
Практическая работа 7	Качество пищевых концентратов.	ОК 2-6	5	1,2
	Дифференцированный зачет	ОК 2-6	1	2
	Всего		**55**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 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;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

3.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:

Основные источники:

1. Федеральный закон РФ 02 января 2000 года № 29-ФЗ (в ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»// Собрание законодательства РФ. 2000. № 2. Ст. 150.
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5. - М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и

оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Пукалина. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 192 с.
12. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания. Санитария и гигиена. Часть 2 М. Изд. Центр «Академия», 2018 г.

4.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 (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания:	
• Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • Нормативно правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания; • Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. • Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции. • Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условия их хранения. • Пищевая ценность различных видов кондитерской и шоколадной продукции	Зачет
Умения:	
Проводить оценку качества пищевых продуктов органолептическим методом.	Зачет