


Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

АДАптированная рабочая программа учебной дисциплины

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

2024

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 8 от 03.05.2024 г.
Председатель МС  Петропавловская Я.А.

ОДОБРЕНО

цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 26.04.2024 г.

Председатель:  Крупникова М.Ю.

Автор: Григорьева Т.Н.

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 6 от 08.05.2024 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г.
№ 147 /п

АОП учебной дисциплины разработана на
основе п. 28 ст.2, п. 6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4
ст.79 ФЗ «Об образовании в РФ» от
29.12.2012 г. № 273, Приказа Министерства
труда и социальной защиты Российской
Федерации» от 01.12.2015 года № 914н «Об
утверждении профессионального стандарта
«Пекарь».

Зам. директора  А.А. Смирнова

Адаптированная образовательная программа учебной дисциплины 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, приказов Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», от 19.12. 2014 г. № 1599 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с легкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями)», Письма Министерства образования и науки РФ от 33.04.2015 г. № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Письма Министерства Просвещения России от 11.02.2019 г. № 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)», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 01.12.2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».

Организация-разработчик: Красовская Т.В. - преподаватель
ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения адаптированной рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании п. 28 ст. 2, п. 6 ст. 28, п. 1, п. 3, п. 4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке рабочих профессии 16472 Пекарь.

1.2. Место адаптированной учебной дисциплины в структуре программы профессионального обучения:

Адаптированная учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров входит в общепрофессиональный учебный цикл.

1.3 Характеристика группы, в которой реализуется адаптированная программа

Адаптированная программа предназначена для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с лёгкой степенью УО и ЗПР.

Данная группа обучающихся характеризуется следующим:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объёме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно-образное и особенно словесно-логическое;
- имеются лёгкие нарушения речевых функций;

- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменения в настроении;
- характерна повышенная утомляемость, быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения заданий;
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству.

1.4. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цели и задачи адаптированной учебной дисциплины – требования к результатам усвоения учебной дисциплины

Содержание адаптированной дисциплины **Микробиология и санитария** направлено на формирование у обучающихся знаний и умений, способствующих:

В результате усвоения адаптированной учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов.

В результате усвоения адаптированной учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

1.5 Характерные для АОП формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы.

- ориентация в пространстве (физкультминутка, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);

- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, крестики и нолики, третий, (четвертый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);

- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы – перестановка букв в слове, работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками на которых, написана определенная информация, шифрование терминов (отдельным буквам соответствуют шифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову свое место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий, (четвёртый, пятый) лишний, соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй процесс (области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутка;

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий, (четвёртый, пятый) лишний, соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, мегаграммы, криптограммы, допиши предложения, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейки, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутка;

- развитие мышления (шифрование терминов, название веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий, (четвертый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй процесс (область применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейки, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутка, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика.

1.6 Рекомендуемое количество часов на освоение адаптированной программы учебной дисциплины

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 48 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
Объем программы	48
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	18
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Введение в товароведение	Введение. Цели, задачи, сущность дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров.	2	2
Тема № 1. Химический состав пищевых продуктов	Химический состав продовольственных товаров, их значение в питании.	4	2
	Практическая работа № 1. Расчет энергетической ценности продовольственных товаров	2	2
Тема № 2. Классификация, качество и хранение пищевых товаров	Классификация продовольственных товаров	2	2
	Качество и безопасность продовольственных товаров	2	2
	Хранение и консервирование продовольственных товаров	2	2
	Стандартизация и сертификация. Маркировка и штриховое кодирование	2	2
Тема № 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Значение в питании, ассортимент, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов	2	2
	Практическое занятие № 2. Изучение ассортимента продуктов переработки овощей, плодов, грибов	2	2
Тема № 4. Товароведная характеристика зерномучных товаров	Практическое занятие № 3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и крупы	2	2
	Практическое занятие № 4. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	2
Тема № 5. Товароведная характеристика молока и молочных товаров	Практическое занятие № 5. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	4	2
Тема № 6. Товароведная характеристика пищевых жиров	Практическое занятие № 6. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров	2	2

Тема № 7. Товароведная характеристика сахара, крахмала, меда и кондитерских изделий	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству сахара, крахмала и меда	2	2
	Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству кондитерских изделий.	2	2
Тема № 8. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	Практическое занятие № 7. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы.	2	2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбных товаров	2	2
Тема № 9. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных товаров	2	2
	Практическое занятие № 8. Экспертиза качества мясных консервов	2	2
Тема № 10. Товароведная характеристика яиц и яичных товаров	Ассортимент и характеристика, общие требования к качеству яиц и яичных продуктов	2	2
Тема № 11. Товароведная характеристика вкусовых товаров	Ассортимент и характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров	2	2
	Дифференцированный зачёт.	2	3
	Всего	48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация адаптированной рабочей программы дисциплины требует наличие учебного кабинета «Товароведения».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: немеханическое и механическое торгово-технологическое оборудование, торговый инвентарь и инструменты соответствующее профилю магазина и рабочих мест по количеству обучающихся.

Технические средства обучения: образцы товаров, весо-измерительное, холодильное, контрольно-кассовое оборудование.

Инвентарь и инструменты: для подготовки к продаже, продажи, упаковки товаров, маркировки, идентификации товаров и денежных купюр.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли. – М.: Издательский дом «Дашков и К», 2022.
2. Памбухчиянц О.В. Организация коммерческой деятельности. - М.: «Дашков и К», 2019.
3. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров.- М.: «Дашков и К», 2021.

Интернет-ресурсы

1. http://www.vnov2019.narod.ru/site_sborn.htm Сборники документов по технологии и гигиене пищевых производств, организации питания населения, рабочую картотеку блюд, программные продукты

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения (освоенные умения, знания, компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---	--

Умения:	
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Оценка тестовых заданий.
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов.	Вопросы на понимание.
Знания:	
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Работа по карточкам.
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Устный опрос.
- общие требования к качеству сырья и продуктов;	Вопросы на понимание.
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	Собеседование. Оценка ведения конспектов.