Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кувинская ОШИ для обучающихся с ОВЗ»

Рассмотрено на заседании ШМО трудового обучения: Рук. ШМО: _____ (Е.Н. Яркова) Протокол №1 от _____	Согласовано: Заместитель директора по УВР: _____ (О.А. Радостева)	Утверждаю: Директор: _____ (Т.В.Кладова) Приказ от «01» 08 2026 №45-ос

Рабочая программа учебной дисциплины по профессии 16675 «Повар»

ОП.5 «Основы товароведения продовольственных товаров»

в 9^{б} классе (10 год обучения)

Учитель: Яркова Елена Николаевна,
высшая кв. категория

2026-2027

«ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Повар», адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке по профессии «Повар» в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с недостатками в умственном развитии.

Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Характеристика группы, в которой реализуется программа:

Программа предназначена для слушателей с ОВЗ с умственной отсталостью. Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие 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 изменение в настроении.
- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредоточиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	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 уп-равления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно- отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопас ности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско- патриотической позиции, общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложныхпредложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

ПК 1.2-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.	Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим методом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознать не доброкачественные продукты. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.	Ассортимент,требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и пищевыхпродуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила, условия и сроки хранения. особо скоропортящихся продуктов. Дефекты пищевых продуктов, причин возникновения и меры предупреждения Методы оценки качества пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 (ХАССП);
- осуществлять контроль хранения продуктов.
- применять полученные знания на практике;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке;
- транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
-состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевуюценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	**68**
Самостоятельная работа (не более 20%)	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	**68**

в том числе:	
теоретическое обучение	**48**
лабораторные занятия	
практические занятия	**18**
Самостоятельная работа	**-**
Промежуточная аттестация в форме**: зачета с оценкой**	**2**

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение продовольственных товаров

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплекты учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- методические пособия.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе работы в тетрадях при выполнении рисунков, вычерчивания схем, проведения тестирования и практических работ, а также зачёта в форме собеседования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
-проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	Практические занятия Фронтальный опрос
-осуществлять контроль хранения продуктов.	Работа с карточками Практическое занятие
-применять полученные знания на практике;	
оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	
Знать:	
- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов -виды складских помещений и требования к ним; - понятие рациона питания;	Тест множественного выбора Практическое занятие Соотнесение вопроса и ответа Дописать предложение Составление плана
-методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов	
- роль пищи для организма человека;	
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	
- понятие рациона питания;	

Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

«ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Срок обучения **2 года**

№ п/п	Наименование темы	Количество часов	
		по плану	в т.ч. ПЗ
	10 класс	**34**	
	Общие сведения о пищевых продуктах	**6**	
1	Предмет и задачи товароведения	1	
2	Химический состав пищевых продуктов.	1	
3-4	Качество пищевых продуктов и методы его определения.	2	
5	Хранение пищевых продуктов.	1	
6	Классификация продовольственных товаров.	1	
	Свежие и переработанные плоды, овощи, грибы.	**8**	**2**
7-8	Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов.	2	
9-10	Продукты переработки овощей, плодов, грибов.	2	
11	Консервы овощные и плодово-ягодные.	1	
12	Быстрозамороженные овощи, плоды и кулинарные изделия.	1	
13-14	ПЗ: Изучение хозяйственно-ботанических сортов свежих овощей. Оценка качества по стандарту.	2	2
	Рыба и рыбные продукты.	**8**	**4**
15-16	Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	2	
17	Рыбные консервы и презервы.	1	
18	Нерыбные пищевые продукты моря.	1	
19-20	ПЗ: Оценка качества мороженой рыбы по органолептическим показателям	2	2
21-22	ПЗ: Оценка качества рыбных консервов. Расшифровка маркировки	2	2
	Мясо и мясные продукты.	**6**	**2**
23-24	Товароведная характеристика мясных товаров.	2	
25	Мясные полуфабрикаты субпродуты.	1	
26	Колбасные изделия, мясокопчености, мясные консервы.	1	
27-28	ПЗ: Распознание ассортимента изделий из мяса, оценка качества по стандарту.	2	2
	Молоко и молочные продукты.	**6**	**2**
29-30	Товароведная характеристика молока, продуктов переработки молока.	2	
31	Кисло-молочные продукты.	1	
32	Сыры.	1	
33-34	ПЗ: Оценка качества молочных консервов. Расшифровка маркировки	2	2
	11 класс		
	Яйца. Пищевые жиры	**8**	**2**
	Товароведная характеристика яиц, продуктов их переработки, пищевых жиров	2	
	Растительные масла.	1	
	Масло коровье, животные топленые жиры.	1	
	Маргарин, кулинарные жиры.	2	
	ПЗ: Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц.	2	2
	Зерно. Продукты переработки зерна	**11**	**4**
	Товароведная характеристика зерна и продуктов его переработки	2	
	Крупа.	1	
	Мука.	1	

	Макаронные изделия.	1	
	Хлеб и хлебобулочные изделия.	2	
	ПЗ: Распознавание ассортимента круп, оценка качества по стандарту.	2	2
	ПЗ: Распознавание ассортимента макаронных изделий, оценка качества по стандарту.	2	2
	Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия	**6**	
	Товароведная характеристика крахмала и сахара.	2	
	Товароведная характеристика кондитерских изделий. Кулинарное назначение.	2	
	Повидло, джем, варенье, цукаты.	1	
	Какао-порошок.	1	
	Вкусовые продукты.	**9**	**2**
	Пищевая ценность, значение в питании классификация.	2	
	Характеристика ассортимента, общие требования качеству вкусовых товаров.	1	
	Чай, кофе и кофейные напитки.	1	
	Пряности и приправы.	1	
	Поваренная соль.	1	
	Пищевые кислоты.	1	
	ПЗ: Изучение ассортимента пряностей, оценка качества по стандарту	2	2
	Промежуточная аттестация в форме**: зачета с оценкой**		

Учебно-методическое обеспечение

Основные источники

1. СанПин 2.3.5.021-94
2. ГОСТы на продукты питания

Дополнительные источники учебники

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / З.П. Матюхина. -2-е изд., стер.- М.: Академия, 2009.- 184с.

2. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / З.П. Матюхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2008.- 304

3. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / В.В. Усов. - М.: ПрофОбрИздат, 2007.- 416с.