КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat@krasat.ru
Дата: 2026.11.02 15:36:23 +07'00'

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
Сухобузимский филиал КГБПОУ
«Красноярский аграрный техникум»

Директор филиала
Протокол педсовета
пр. № 1 от 31.08.26 г.
Пр. УР Дмитриева О.
Зав. уч. Бутакова

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. Основы товароведения
Код и наименование дисциплины

По профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»
код наименование специальности (профессии)

Красноярск 2026

Разработчик:
Преподаватель: Бойко Лариса Александровна

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины.....

3. Условия реализации программы учебной дисциплины.....

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика адаптированной рабочей программы учебной дисциплины «ОП.03. «Основы товароведения»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина ОП.03.. «Основы товароведения» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Данная программа дает возможность детям с ОВЗ:

- освоить рабочую программу по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» на доступном им уровне;
- повысить уровень личностного развития и образования;
- восполнить пробелы предшествующего обучения и воспитания;
- повысить уровень познавательной и эмоционально – личностной сферы.

и предусматривает:

- организацию доступной, развивающей предметной среды;
- создание атмосферы эмоционального комфорта;
-формирование взаимоотношений в духе сотрудничества и принятия особенностей и возможностей каждого учащегося;
-использование вариативных форм получения профессионального образования;

1.2. Цель дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины ОП.03.. «Основы товароведения» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Цель изучения курса - подготовка специалистов, обладающих знаниями качества сырья, факторов формирующих и сохраняющих качество.

1.3. Требования к результатам освоения образовательной программы:

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы:

- общие компетенции:

основные виды продовольственных товаров, их классификацию, ассортимент;

-знать и понимать свойства, пищевую ценность, требования к качеству продуктов, условия хранения и перевозки;

- классификацию вкусовых продуктов, основные показатели качества;

-маркировку, упаковку продовольственных товаров.

- профессиональные компетенции:

-проводить органолептическую оценку качества продуктов;

-применять полученные знания в своей профессиональной деятельности;

-анализировать, обсуждать, обобщать и систематизировать изучаемый материал.

Кроме того, предусмотрено проведение разных форм контроля знаний, в виде:

тестирования, работы по карточкам, диктанта, устного ответа.

Такие формы учебных занятий и контроля знаний, побуждают обучающихся к самоорганизации, самоконтролю. Эти качества необходимы профессионалу.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие профессиональные компетенции	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. 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 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. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	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. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	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. Работать в коллективе или команде. Эффективно взаимодействовать с коллегами. Руководством. клиентам	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами. руководством. клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию. демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	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. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению. эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	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. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	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 сложных предложений 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 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 31-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознать не доброкачественные продукты. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экпресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила, условия и сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами, касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы (очно)

№ п/п	Вид учебной работы	Объем в часах
1	**Объем образовательной программы дисциплины** (сумма пунктов 2, 9, 10, 11)	**9**
	в т.ч.	
	обязательная часть	**82**
	вариативная часть	**нет**
	в т.ч.	
2	**основное содержание** (сумма пунктов 3, 4, 5, 6)	
	в т. ч.:	
3	теоретическое обучение	68
4	лабораторные работы	нет
5	практические занятия	14
6	курсовая работа (проект)	нет
	в форме практической подготовки (сумма пунктов 7, 8) *выделены просто отдельно из общего объема часов*	
	в т. ч.:	
7	теоретическое обучение	
8	практические занятия	
9	**Самостоятельная работа**	**46**
10	**Консультации**	**нет**
11	**Промежуточная аттестация (форма аттестации)** **Дифференцированный зачёт**	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Номер урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, самостоятельной и курсовой работы (проекта)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Основное содержание дисциплины			
	Раздел 1. Общие сведения о пищевых продуктах		**16**	
	Тема 1.1. Введение в товароведение.	**Содержание:**	**2**	**ОК 01-ОК 10;**
1-2		1. Предмет и задачи товароведения	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	0	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	0	
	Тема 1.2. Качество, методы его определения	**Содержание:**	2	**ОК 01-ОК 10;**
3-4		1.Методы определения качества: понятие, классификация, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки.	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	0	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
		Подготовить доклад на тему: Преимущества и недостатки органолептического метода определения качества.		

	Тема 1.3. Стандартизация пищевых продуктов.	**Содержание:**	**2**	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 5.5**
5-6		1.Понятия и определения. Основные задачи стандартизации.	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**0**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0**	
	Тема 1.4. Общие сведения о пищевых продуктах	**Содержание:**	**2**	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 5.5**
7-8		1. Классификация пищевых продуктов. Химический состав пищевых продуктов.	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**0**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
		Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Использование интернет ресурсов Работа с нормативной документацией Составить таблицу «Классификация пищевых продуктов».		
	Тема 1.5. Хранение пищевых продуктов.	**Содержание:**	**8**	
9-12 13-16		1.Основы хранения и консервирования продуктов. 2. Процессы, происходящие в пищевых продуктах. Режимы хранения. Естественная убыль пищевых продуктов.	4 4	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 5.5**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**0**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		Проработка конспектов занятий, изучение		

		основной и дополнительной литературы		
Раздел 2. Свежие овощи, плоды и продукты их переработки			**12**	
	Тема 2.1. Свежие овощи, плоды и продукты их переработки	**Содержание:**	**8**	
17-18 19-22		1. Химический состав свежих овощей и плодов. 2. Основные группы овощей и плодов	2 4	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 5.5**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
23-24		Распознавание дефектов свежих плодов и овощей.	**2**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		Составить учебную карту-схему «Виды овощей»		
	Тема 2.2. Свежие грибы.	**Содержание:**	**2**	
25-26		1. Пищевая ценность. Товароведная классификация.	2	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 5.5**
		В том числе практических и лабораторных занят	**0**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		Подготовить сообщение на тему: «Грибы используемые в общественном питании.		
	Тема 2.3. Продукты переработки овощей, плодов, грибов	**Содержание:**	**8**	
27-28 29-30		1. Квашеные(соленые) овощи и грибы. Консервы овощные и плодово-ягодные. Маринованные овощи, плоды, грибы. 2. Сушеные овощи, плоды, грибы. Быстрозамороженные овощи, плоды.	2 2	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 5.5**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
31-32		1. Оценка качества консервированных овощей и плодов по	2	

33-34		органолептическим показателям. 2. Распознавание дефектов консервированных плодов и овощей.	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
		Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы. Использование интернет ресурсов		
Раздел 3. Рыба и рыбные продукты			**8**	
	Тема 3.1. Рыба и рыбные продукты	**Содержание:**	**8**	
35-36		1. Общая классификация. Использование в общественном питании. Значение в питании.	2	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 5.5**
37-38		2. Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию разделке и др. признакам.	2	
39-40		3. Пищевая ценность, химический состав и строение рыбы. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения рыбных товаров	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
41-42		**1.** Оценка качества рыбы по органолептическим показателям	**2**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
		Подготовить сообщение «Виды промысловых рыб». Разработать сообщение «Пищевая ценность рыбы» Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы.		
Раздел 4. Мясо и мясные продукты			**14**	

	Тема 4.1. Мясо и мясные продукты	**Содержание:**	**14**	
43-44		1. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса.	2	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 5.5**
45-48		2. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы — на категории, колбасных изделий — на товарные сорта.	4	
49-52		3. Дефекты мяса и продуктов его переработки. Особенности упаковки товаров для общественного питания. Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки.	4	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
53-54		1. Оценка мяса по органолептическим показателям.	2	
55-56		2. Контрольная работа	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		Проработка конспектов.	2	
Раздел 5. Молоко и молочные продукты			**6**	
	Тема 3.2. Молоко и молочные продукты	**Содержание:**	**6**	
57-60		1. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании.	**4**	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 5.5**
61-62		2. Оценка качества молочных товаров. Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка.	**2**	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**0**	
		В том числе самостоятельная работа	**4**	