

## АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.

### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины (далее программа) – является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППКРС.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

| В результате освоения дисциплины обучающийся должен | № дидактической единицы | Формируемая дидактическая единица   |
|---|-------------------------|---|
| Уметь   |                         |   |
|   | У. 1                    | проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;   |
|   | У. 2                    | оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа,  |
|   | У. 3                    | оценки и управления опасными факторами (ХАССП - «анализ опасностей и критические контрольные точки»);   |
|   | У. 4                    | оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.   |
| Знать   |                         |   |
|   | 3. 1                    | ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; |
|   | 3. 2                    | виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;   |
|   | 3. 3                    | методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;   |
|   | 3. 4                    | современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;   |
|   | 3. 5                    | виды складских помещений и требования к ним;<br>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.                   |
| Практический опыт                                   |                         |   |
|   | П.1                     | определять качество сырья и готовой продукции;  |
|   | П.2                     | использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;  |
|   | П3                      | осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов   |
|   | П4                      | пользоваться нормативными документами   |

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента 72 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 72 часа;  
в том числе самостоятельной работы студента 20 часов.

**5. Содержание дисциплины:**

**Раздел 1 Основные сведения о пищевых продуктах**

**Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов**

**Тема 1.2** Классификация продовольственных товаров. Качество и маркировка пищевых продуктов

**Раздел 2 Основы товароведения продовольственных товаров**

**Тема 2.1** Ассортимент и характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

**Тема 2.2** Ассортимент и характеристика рыбы, рыбных продуктов.

**Тема 2.3** Ассортимент и характеристика мяса и мясных продуктов

**Тема 2.4** Ассортимент и характеристика молочных товаров

**Тема 2.5** Ассортимент и характеристика яичных продуктов и пищевых жиров

**Тема 2.6** Ассортимент и характеристика зерновых товаров сырья.

**Тема 2.7** Ассортимент и характеристика кондитерских и вкусовых товаров

**6. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:**

**Формы:** фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

**Методы:**– лекции с проблемным изложением– лекции – дискуссии,– игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), – написание рефератов, использование интернет- ресурсов, – семинары, исследования, – практические работы.

Составитель: Зарубина Е.Н.