

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП. 02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09. «Повар, кондитер»

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный цикл

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

В результате освоения учебной 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);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- 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, безопасности 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

Студент, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

- 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 управления опасными факторами (ХАССП);

оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;

осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

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).

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

ОК 03 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
 Выстраивать траектории профессионального и личностного развития

ОК 04 Организовывать работу коллектива и команды
 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Излагать свои мысли на государственном языке
 Оформлять документы

ОК 06 Описывать значимость своей профессии
 Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии

ОК 07 Соблюдать нормы экологической безопасности
 Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии

ОК 08 Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
 Использовать современное программное обеспечение

ОК 09 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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	100
Всего занятий	80
в том числе:	
практические занятия	46
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20

5. Форма промежуточной аттестации- диф.зачет на 3 курсе (6 семестр)

6. Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Химический состав пищевых продуктов

Тема 2. Классификация продовольственных товаров

Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров

Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров

Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров