

**Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**  
**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**«Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания»**

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.**

Программы дисциплин Программы дисциплин профессионального цикла.

**2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

Обязательная часть

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

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;

**знать:**

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;

Вариативная часть

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

- рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов;
- распознавать ассортимент продовольственных товаров;
- оценивать качество пищевых продуктов по физико-химическим показателям.

**знать:**

- классификацию ассортимента товаров;
- потребительские свойства продовольственных товаров.

**3. Структура дисциплины.**

Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров. Общая классификация. Пищевая ценность продовольственных товаров. Оценка качества продовольственных товаров. Товароведные характеристики мясных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских, молочных, рыбных, зерномучных товаров, пищевых жиров, пищевых концентратов и продуктов детского питания, яйца и продуктов переработки.

Формирование и сохранение качества и количества товаров. Товарные потери.

**4. Основные образовательные технологии.**

Практические занятия, самостоятельная работа студентов по изучению теоретических вопросов и выполнению практических заданий, компьютерное тестирование, исследовательская работа, контрольные работы, домашние творческие проекты, экзамен.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины.**

Содержание дисциплины ориентировано на формирование общих компетенций (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного

развития.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

На формирование профессиональных компетенций (ПК):

Содержание дисциплины ориентировано на формирование профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

**6. Общая трудоемкость дисциплины: 180 часов.**

**5. Форма контроля.**

Итоговый контроль: экзамен