Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер,

разработанной преподавателем Мокряк Е.Н.

|  |  |
| --- | --- |
| Цель изучения | Целью изучения дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний, практических навыков и умений в области основ товароведения продовольственных товаров. |
| Место в структуре образовательной программы | Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл. |
| Формируемые компетенции | ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.  ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.  ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |
| Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения | **В результате изучения учебной дисциплине обучающейся 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 изучения учебной дисциплине обучающейся 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. |
| Содержание (*разделы, темы)* | 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 |
| Используемые информационные, инструментальные и программные средства*(литература, программное обеспечение, справочные системы, материально-техническое обеспечение)* | **Печатные издания:**  1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.  2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 10 с.  3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023  4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020. – 336 с., [16] с. цв. ил.  Интернет-ресурсы:  1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1(дата обращения 19.05.2022 г.)  2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html(дата обращения 19.05.2025 г.)  3. http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность(дата обращения 19.05.2025г.)  4. http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров(дата обращения 19.05.2025г.)  5. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/(дата обращения 19.05.2025г.)  6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/(дата обращения 19.05.2025г.)  7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/(дата обращения 19.05.2025г.)  **Материально-техническое обеспечение**  Реализация учебной дисциплины требует наличия: учебный кабинет оснащенный следующей комплектацией: компьютерное оборудование - 1, проектор - 1, класс-комплект ученической мебели - 15, настенный экран -1. |
| Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости обучающихся (*перечисление видов и форм заданий содержащихся в ФОС)* | Комплект вопросов для дифзачета  Тестовые задания |
| Форма промежуточной аттестации | дифференцированный зачет |