Аннотация

на рабочую программу учебной дисциплины

**ОП. 16в Товароведение пищевых продуктов**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» входит в профессиональных цикл (ОП.00) за счет часов вариативной части.

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

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

- применять методы товароведения;

-распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;

-определять качество сырья и готовой продукции;

-определять калорийность пищи;

-расчитывать нормы естественной убыли.

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

- теоретические основы товароведения продовольственных товаров;

- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок их списания;

- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

- вопросы рационального питания;

-требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;

- кулинарные свойства пищевых продуктов;

- консервирование пищевых продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями ОК 1 – ОК 9,** включающими в себя способность**:**

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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями,** включающими в себя способность**:**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

* 1. **Количество часов на освоение программы** **учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 120 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 40 часов.

**1.5. Тематическое планирование учебной дисциплины:**

**Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров**

Введение

Тема 1.1. Пищевая ценность продуктов питания

Тема 1.2. Оценка качества пищевых продуктов

Тема 1.3. Хранение пищевых продуктов

Тема 1.4. Консервирование пищевых продуктов

**Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов**

Тема 2.1. Зерно и продукты его переработки

Тема 2.2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки

Тема 2.3. Вкусовые продукты

Тема 2.4. Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские изделия

Тема 2.5. Пищевые жиры

Тема 2.6. Молоко и молочные продукты

Тема 2.7. Яйцо и продукты его переработки

Тема 2.8. Мясо и мясные продукты

Тема 2.9. Рыба и рыбные продукты

Тема 2.10. Дрожжи, разрыхлители, красители, пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты