**АННОТАЦИЯ**

**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы товароведения продовольственных товаров**

**Профессия СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Нормативный срок освоения ППКРС 3 года 10 месяцев**

**Уровень подготовки базовый**

**Наименование квалификации: повар, кондитер**

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**В результате освоения 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 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.

**Программой общепрофессионального цикла предусмотрены следующие виды учебной работы:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Всего (1, 2 курс)** | ***74*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***74*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***74*** |
| в том числе: |  |
| лабораторные и практические занятия | *12* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***12*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа |  |

**Методическое и информационное обеспечение дисциплины**

1. Рабочая программа дисциплины
2. Календарно-тематическое планирование дисциплины
3. Учебно-методический комплекс по дисциплине
4. Методические указания по выполнению лабораторных и практических работ по учебной дисциплине
5. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся
6. Раздаточный (дидактический материал)
7. Материалы текущего и рубежного контроля (вопросы, технологические задачи, тесты и др.)