

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, Кондитер

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОП.02 «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1. Область применения Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место дисциплины в учебном плане - общепрофессиональный цикл

3. Цель, задачи- требования к результату подготовки

Применение данной программы направлено на формирование элементов основных видов профессиональной деятельности (ВПД) в части освоения соответствующих общих компетенций (ОК):

- ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
 - ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
 - ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
 - ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
 - ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
 - ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
 - ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
 - ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
 - ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- Профессиональных компетенций (ПК), соответствующих основным видам профессиональной деятельности:
- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
 - ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

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

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

4. Рекомендуемое количество часов:

- максимальная учебная нагрузка –39ч
- обязательная аудиторная нагрузка –36ч
- самостоятельная работа –1ч
- консультации -2ч

5. Содержание учебной дисциплины представлено следующими разделами

Тема 1. 2 Классификация продовольственных товаров

Тема 2 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров

Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров

Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров

Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

6. Форма контроля -контрольная работа

7.Составитель: Фоминых Ольга Юрьевна, преподаватель ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575854

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 01.03.2022 по 01.03.2023