

**Приложение к рабочей программе дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров»**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Бакалавриат
Технологии ресторанного дела,

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Товароведение продовольственных товаров
обязательной части учебного плана
заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	8 / 288
Цель изучения дисциплины	получение представлений о состоянии и перспективах развития потребительского рынка России, Краснодарского края, общности и различиях продовольственного сырья и товаров, о классификации, ассортименте, показателях качества, условиях хранения пищевых продуктов, их кулинарном назначении. Знания в области товароведения продовольственных товаров позволяют технологам ресторанного дела осуществлять упорядочение коммерческой и управленческой деятельности, а также измерять ее объекты и получать результаты с достаточным единообразием и точностью для достижения всеобщей оптимальной экономии.
Содержание дисциплины	Введение. Сущность, предмет и задачи товароведения. Показатели, сохраняющие качество продовольственных товаров; Пищевая ценность продуктов питания; Классификация и управление ассортиментом продовольственных товаров; Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения; Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения; Подготовка к выполнению и выполнение контрольной работы; Подготовка к выполнению и выполнение курсовой работы; Сдача экзамена
Формируемые компетенции (коды)	УК-1, ОПК-5

Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач; УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, оценивает эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности; УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений; ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания; ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Введение в технологии питания; Информатика; Математика; Ознакомительная практика; Основы проектной деятельности; Физика; Экономическая культура и финансовая грамотность; Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания; Индустриальные технологии и инновации в общественном питании; Процессы и аппараты пищевых производств; Санитария и гигиена питания; Технологическая практика; Технология продукции общественного питания; Физиология питания; Экономика и управление социальным питанием; Дегустационный анализ; Метрология, стандартизация и сертификация; Организационно-управленческая практика; Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания; Бизнес-планирование в общественном питании; Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания; Информационные технологии в общественном питании; Преддипломная практика; Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания; Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании; Управление ресторанным бизнесом
Образовательные технологии	Лекционные занятия, Практические занятия, Консультации, Индивидуальная контактная работа
Форма промежуточной аттестации	Курсовая работа, Экзамен