*Аннотация*

рабочей программы дисциплины

Б.1.Б.15 *«Товароведение продовольственных товаров»*

Направление подготовки

*19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*

1. **Место дисциплины в структуре ОПОП**

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» входит в базовую часть учебного плана.

**2. Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины;**

*Цель дисциплины* *-*формирование необходимых для специалиста компетенций, умений и навыков в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, тенденций развития рынка продовольственных товаров и классификации.

Полученные при изучении настоящего курса знания позволят обеспечить подготовку бакалавров в области технологии продукции и организации общественного питания, отвечающих предъявляемым требованиям и способных решать задачи, связанные с приемкой, оценкой качества и правильным хранением продовольственных товаров, поступающих на предприятия общественного питания.

*Задачи дисциплины:*изучение основных категорий товароведения продовольственных товаров; усвоение научных знаний и приобретение практических навыков в области оценки качества продовольственных товаров; анализ факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товаров; освоение приемов и приобретение навыков идентификации товаров; ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области оценки качества продовольственных товаров.

В результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:*** свойства, пищевую ценность, особенности оценки качества, правильность упаковки и маркировки, условия и сроки хранения, дефекты, возникающие в процессе производства и хранения.

***Уметь:***распознавать отдельные виды и наименования товаров, входящих в групповой ассортимент, определять пищевую ценность, оценивать качество, диагностировать дефекты, обеспечивать сохраняемость товаров;

***Владеть:***навыками приёмки и отбора проб, основными методиками определения органолептических и физико-химических показателей качества продовольственных товаров.

**3. Формируемые компетенции:**

ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-10 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логическими процессами на предприятиях питания

ПК-15 способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

ПК-33 способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

4. Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий):

**Тема 1.** Предмет, задачи и методы товароведения

**Тема 2.** Химический состав и пищевая ценность продуктов питания

**Тема 3.** Качество продовольственных товаров

**Тема 4.** Товароведение плодоовощных товаров

**Тема 5.** Товароведение зерна и продуктов его переработки

**Тема 6.** Товароведение кондитерских товаров

**Тема 7.** Товароведение вкусовых товаров

**Тема 8**. Товароведение молочных товаров

**Тема 9.** Товароведение мяса и мясных товаров.

**Тема 10.** Товароведение яиц, яичных продуктов и пищевых жиров

**Тема 11.** Товароведение рыбы и рыбных товаров

**Тема 12.** Товароведение вспомогательных товаров

Знания, полученные при изучении дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» необходимы для освоения дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Управление качеством ресторанной продукции» и прохождения государственной итоговой аттестации.

**5. Объем дисциплины:** 108/3 з.е. (в том числе: ауд.-42, электр. 2, см. р. – 64).

**6. Форма промежуточного контроля** – Дифференцированный зачет.

**7. Семестр** - 3.

Разработчик:

доцент кафедры товароведения

и экспертизы товаров

ПИ (ф) РЭУ имени Г.В. Плеханова И.И. Лядова