Аннотация рабочей программы МДК 01.01

*«Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания»*

специальности *43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности *43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»*

1. **Место дисциплины в структуре**

Междисциплинарный курс входит в ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания ФГОС СПО.

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Уметь:**

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;

- оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;

- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;

- использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;

- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;

- составлять и заключать договора на поставку товаров;

- проводить приемку продукции;

- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

- определять вид, тип и класс организации общественного питания.

**Знать:**

- основные понятия и нормативную базу товароведения;

- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;

- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;

- классификацию организаций общественного питания, их структуру;

- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;

- правила оперативного планирования работы организации;

- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

1. **Формируемые компетенции**

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-6; ОК-7; ОК 10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4.

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

*Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров*

Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров

Тема 2.1. Товароведная характеристика продовольственных товаров

*Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства*

Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения

Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства

Тема 2.3. Условия хранения продовольственных продуктов

*Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов*

Тема 3.1.Товарные запасы

Тема 3.2. Методы контроля

Тема 3.3. Сопроводительная документация

Тема 3.4. Контроль расхода продуктов на производстве

1. **Объем дисциплины:** 142 (в том числе ауд.– 94, см. р. – 48).
2. **Форма промежуточного контроля:** экзамен
3. **Семестр**: 3

Разработчик:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Киселева Г.Н.