**Аннотация к рабочей программе**

**учебного предмета**

**Основы товароведения пищевых продуктов**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы товароведения пищевых продуктов»является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 16675 Повар.

Дисциплина «Основы товароведения пищевых продуктов»входит в общепрофессиональный цикл.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ; Конвенцией о правах ребёнка; Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Федеральным государственным образовательным стандартом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), Постановлением Правительства РФ от 31.10.2002 N 787 (ред. от 20.12.2003) "О порядке утверждения Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, приказом Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014г. №1599; Приказом Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» от 2 июля 2013 г. № 513 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 8 августа 2013г.); Приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. №292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (с последующими изменениями); Письмом Министерства просвещения РФ и Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров от 11.02.2019г. № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»; Приказом Минтруда России от 04.08.2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении Санитарных правил СП 2.4.2.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и оздоровления детей и молодёжи», Уставом ОКОУ «Курская школа».

**Цели и задачи учебной дисциплины:**

**Цель:**

- приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

**Задачами** изучения предмета «Основы товароведения пищевых продуктов» являются:

- изучение классификации, ассортимента, показателей качества,

- изучение условий хранения пищевых продуктов, их кулинарного назначения.

Материал учебной дисциплины следует увязывать с дисциплинами: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Организация производства предприятий общественного питания», «Кулинария» и др.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части программы представлены теоретические вопросы, а также дан перечень практических занятий, позволяющих студентам приобрести умения оценки качества, изучения и анализа ассортимента товаров, диагностики дефектов.

На практических занятиях обучающиеся решают ситуационные задачи, участвуют в деловых играх, работают с натуральными образцами, со стандартами и другими раздаточным материалом. Содержание практических занятий по темам предмета направлено на приобретение студентами навыков определения по внешним отличительным признакам вида и качества пищевых продуктов, используемых для приготовления различных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны знать:

- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;

- нормативную документацию;

- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;

- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

- требования к качеству продуктов;

- условия и сроки хранения;

- кулинарные свойства пищевых продуктов;

- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны уметь:

- определять качество поступающего сырья органолептическим способом;

- ориентироваться в сопроводительных документах, поступающих с сырьём, правильно вести приёмку сырья, поступающего на производство;

- правильно хранить сырьё в соответствии с требованиями ГОСТа, использовать по назначению в соответствии с его качеством и сроками хранения;

- распознать ассортимент пищевых продуктов по внешним признакам изменения их свойств под влиянием различных факторов;

- определять качество готовой продукции;

-  осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;

- пользоваться нормативными документами.

Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета: максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часов, 1 час в неделю на протяжении 2 лет обучения.