**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**«Товароведение продовольственных товаров»**

**1.Общая характеристика:**

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология продукции и организация общественного питания, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 г. № 1047.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций**:** (ОПК):

**ОПК-5**-Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

**Индикатор компетенции:**

**ОПК-5.2-**Контролирует производство продукции питания в соответствии с регламентом

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***- нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания;

***Умение:***- Контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом;

***Навык:***-знание происхождения товаров, историю, мифы, легенды происхождения товаров, рынки, ярмарки на Руси;

***Опыт деятельности:***- контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом;

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Раздел 1. Теоретические основы товароведения Раздел 2 Товароведение зерномучных и плодовоовощных товаров Раздел 3. Товароведение кондитерских и вкусовых товаров Раздел 4. Товароведение молочно-жировых товаров Раздел 5 Товароведение мясных и рыбных товаров

**4. Форма промежуточной аттестации:** экзамен

**5. Разработчик:** канд. тех. наук, доцент кафедры пищевых технологий Клопова А.В.