

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.В.ОД.8 Товароведение продовольственных товаров

Семестр: 4

Количество часов: 144

Количество зачетных единиц: 4

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к профессиональному циклу базовой дисциплин по выбору направления 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания* направленность «Технология и организация ресторанного дела», и является одной из ведущих дисциплин в подготовке к профессиональной деятельности.

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» базируется на теоретических знаниях, приобретаемых студентами в ходе изучения таких дисциплин как: Математика», «Физика», «Химия», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Безопасность товаров».

Цель и задачи освоения дисциплины

«Товароведение продовольственных товаров» - является умение определить уровень качества пищевых продуктов наиболее простыми, доступными методами, изучение особенностей экспертной методологии в дегустационном анализе.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

в области производственно технологической деятельности:

– участие в разработке концепции развития предприятий питания с учетом потребительского рынка;

– разработка и реализация предприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания.

в области организационно-управленческой деятельности:

– организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

- формировать ассортимент продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания.

в области маркетинговой деятельности:

– выявление требований потребителей к качественным характеристикам продукции питания и услуг, формирование потребительского спроса и

прогнозирование объемов продаж;

- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижения его на рынке.

Содержание дисциплины:

Введение, зерно и продукты его переработки, свежие и переработанные овощи и плоды, крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия, вкусовые товары, жировые товары, молоко и молочные продукты, мясные товары, рыбные товары.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (*Знания (З)*: физиологические нормы потребления пищевых веществ; изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; *Умения (У)*: проводить стандартные испытания по определению физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; *Навыки /опыт деятельности (Н/О)*: методами проведения стандартных испытаний; расчета потребности предприятия питания)

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных методов проведения занятий: чтение комбинированных лекций в интерактивном режиме с использованием визуальной презентации; эссе; проведение « круглого стола»; поисковая работа в интернете.

Краткое описание указанных технологий:

Чтение комбинированных лекций в интерактивном режиме с использованием визуальной презентации В преподавании дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии в зависимости от вида и цели учебного занятия.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемно-ориентированных лекций с элементами визуализации. Лабораторные занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления профессиональной деятельности с применением интерактивных форм обучения (подготовка презентаций, групповые дискуссии, моделирование деловых ситуаций при проведении оценки качества продуктов питания).

Эссе

Данный метод позволяет оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы и ориентирует его самостоятельно проводить анализ, обобщать и делать выводы. Например: данный метод может быть использован при изучении темы: «Изучение современного ассортимента

сахаристых кондитерских изделий».

Проведение «круглого стола»

Основной целью проведения «круглого стола» является выработка у учащихся профессиональных умений излагать мысли, аргументировать свои соображения, обосновывать предлагаемые решения и отстаивать свои убеждения. При этом происходит закрепление информации и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения. Важной задачей при организации «круглого стола» является обсуждение в ходе дискуссий проблемных ситуаций по данной теме. Например: в рамках изучения темы «Оценка качества кондитерских товаров» необходимо показать особенность определения органолептических и лабораторных показателей качества.

Поисковая работа в интернете

Данная форма используется при изучении студентами всех тем курса (студенты самостоятельно находят необходимый материал по заданной теме, готовят медиа-презентации, используют при написании учебных рефератов)

Составитель: О.В. Шевелева, кафедра коммерческого товароведения