

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина ОП. 06 Организация хранения и контроль запасов и сырья

**Семестр: 7**

**Количество часов: 76**

**Промежуточная аттестация: экзамен**

### **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит в блок общепрофессиональных дисциплин. Она является дисциплиной, которая занимает важное место в подготовке обучающихся по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*, способных работать в современных рыночных условиях.

Изучение дисциплины базируется и взаимоувязывается с такими дисциплинами как «Товароведение продовольственных товаров», «Технология приготовления сложных и легких блюд», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».

**Цель и задачи освоения дисциплины:** формирование компетенций в области основ гуманитарных, социальных, экономических и естественно-научных знаний, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать универсальными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

Содержание программы направлено на подготовку технологов, владеющих современными методами хранения сырья и контроля качества, применяемых в предприятиях питания.

**Содержание дисциплины:** Научные основы хранения и контроля запасов сырья.

Внешние факторы, их влияние на качество продовольственного сырья и запасов при хранении. Режим хранения запасов сырья и технические средства его контроля и регулирования.

Биохимические, химические, физические и физико-химические процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении.

Размещение запасов сырья на хранение. Организация снабжения предприятий питания продовольственным сырьем.

Современные способы хранения отдельных видов продовольственного сырья. Товарные потери при хранении.

Методы контроля качества запасов сырья при хранении.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:** ОК - 1-5, ПК -1.1 – 1.3, ПК - 2.1-2.3, ПК-4.1 – 4.4.

**Образовательные технологии:**

В преподавании дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» 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. Практические 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 санитарно-гигиенического контроля запасов сырья).

Краткое описание указанных технологий:

*Чтение комбинированных лекций в интерактивном режиме с использованием визуальной презентации*

Данная форма предполагает начинать каждое занятие с 30-минутной лекции, рассматривающей базовые понятия по теме. На групповые презентации студентов, включающие комментарии к слайдам отводится 15 минут. Исходя из того, что часть студентов имеют незначительный опыт и неглубокие знания, курс умышленно разрабатывается как повторяющийся, чтобы слабые студенты чувствовали себя комфортно в более активной обучающейся среде. Другие группы составляют комментарии к презентации. Затем идет дискуссия, которая завершается подведением итогов.

*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 тем: «Микробиология отдельных групп пищевых продуктов».

*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:** В. Н. Кривченко, кафедра коммерческого товароведения