

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина ОП.10 Товароведение
продовольственных товаров

Семестр: 3

Количество часов: 121

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» входит в профессиональный цикл, общепрофессиональных дисциплин учебного плана подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания профиль «Техник-технолог», 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: Микробиология, санитария и гигиена, Метрология и стандартизация, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Иностранный язык, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, Управление персоналом в предприятиях питания.

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 дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2.

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

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 темы: «Требования к качеству зерномучных товаров».

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 «Современный ассортимент кондитерских товаров» необходимо изучить производителей товаров, показать отличительные особенности в производстве, составе.

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: Шевелева О.В., кафедра коммерческого товароведения