

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Товароведение» для ООП 43.03.02 «Туризм»

Цели и задачи дисциплины

Предметом изучения являются продовольственные товары.

Цель:

- сформировать у студентов систему знаний о потребительских свойствах продуктов питания

Задачи:

- изучение классификации и ассортимента однородных групп товаров;
- изучение пищевой ценности и качества продовольственных товаров;
- проведение практических и семинарских занятий на конкретных, современных материалах, позволяющих получение студентами практических навыков и последующую их адаптацию.

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 3 зачетные единицы (108 часов), в том числе:

для студентов очной формы обучения: лекции – 16 часов, практические занятия – 24 часа, самостоятельная работа, включая подготовку к экзамену – 68 часов;

для студентов заочной формы обучения: лекции – 4 часов, практические занятия – 6 часов, самостоятельная работа, включая подготовку к экзамену, – 98 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет

Структура дисциплины

Основные разделы

№ темы	Наименование темы	Содержание темы
1.	Значение пищи для организма человека. Характеристика основных пищевых веществ	Питание и жизнедеятельность организма человека. Обеспечение пищевыми веществами, необходимыми для выполнения энергетической и пластической функций, обменных реакций организма. Белки, жиры, углеводы: классификация, роль в организме человека, рекомендуемые нормы потребления. Эссенциальные факторы питания. Витамины и минеральные вещества, значение для организма человека.
2.	Классификация и ассортимент продовольственных товаров. Химический состав продуктов питания	Классификация как общенаучный метод. Понятие «ассортимент». Факторы, формирующие ассортимент товаров. Основные группы продовольственных товаров. Классификация товаров по некоторым

		признакам: происхождению, содержанию основных пищевых веществ и другим.
3.	Пищевая ценность продовольственных товаров. Характеристика показателей качества продуктов питания	Понятие качества продуктов питания. Основные показатели качества: химический состав; биологическая, энергетическая и физиологическая ценность; усвояемость; органолептические показатели и другие. Показатели безопасности пищевой продукции; химическая, санитарно-гигиеническая и радиационная безопасность.
4.	Стандартизация и сертификация продовольственных товаров	Основные понятия стандартизации. Нормативные документы как средства стандартизации. Виды стандартов. Взаимосвязь стандартизации и товароведения. Основные понятия сертификации. Значение сертификации в коммерческой деятельности. Информация о товаре.
5.	Управление качеством пищевых продуктов при хранении и реализации	Факторы сохранности, влияющие на величину потерь: внутренние и внешние. Регулирование факторов как один из методов управления качеством товаров. Нормативные документы, регламентирующие условия и сроки хранения товаров разных групп.
6.	Пищевые добавки	Понятие пищевых добавок. Классификация в соответствии с назначением и цифровой кодификацией. Влияние на организм человека
7.	Продовольственные товары растительного происхождения: продукты переработки зерна, плодоовощные товары и другие. Вкусовые товары и кондитерские изделия.	Крупы, мука, макаронные и хлебобулочные изделия: пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, хранение. Особенности химического состава и пищевая ценность свежих и переработанных плодов и овощей; требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация вкусовых товаров по основным физически активным веществам. Характеристика всех групп вкусовых товаров, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация и характеристика кондитерских изделий.
8.	Продукты животного происхождения: мясо и мясопродукты, рыба и рыбопродукты, молоко и молочные товары и другие. Пищевые жиры и	Классификация мяса и продуктов его переработки, рыбы и продуктов ее переработки, молока и продуктов его переработки: пищевая ценность разных

	концентраты	групп товаров; требования к качеству, условия и сроки хранения. Характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина. Классификация пищевых концентратов по сырью, назначению и срокам хранения.
--	-------------	--

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций): ОК-5, ОПК-3.