

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
«Товароведение»  
для ООП 43.03.03 «Гостиничное дело»  
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.

**Структура дисциплины**

Раздел дисциплины, тема и основные вопросы	Очная форма обучения			Заочная форма обучения		
	лекции	Практические	Самостоятельная работа	Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
Раздел 1. Теоретические основы товароведения						
Тема 1. Значение пищи для организма человека. Характеристика основных пищевых веществ	1	4	10	0,5		6
Тема 2. Классификация и ассортимент продовольственных товаров. Химический состав продуктов питания	0,5	2	6	0,5		6
Раздел 2. Качество продуктов питания						
Тема 3. Пищевая ценность продовольственных товаров. Характеристика показателей качества продуктов питания	1	2	6	1		2
Тема 4. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров	2	1	2	1		2
Тема 5. Управление качеством пищевых	1	1	4	1		6

продуктов при хранении и реализации						
Тема 6. Пищевые добавки	0,5 12	2	6	1		
Раздел 3. Товароведение однородных групп пищевых продуктов						
Тема7.Продовольственные товары растительного происхождения: продукты переработка зерна, плодоовощные товары и другие. Вкусовые товары и кондитерские изделия.	2	2	2	1		12
Тема 8. Продукты животного происхождения: мясо и мясопродукты, рыба и рыбопродукты, молоко и молочные товары и другие. Пищевые жиры и концентраты.	8	10	32	4		64
Итого	16	24	68	1 0		92

#### 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.	Классификация как общенаучный метод. Понятие «ассортимент». Факторы, формирующие ассортимент

	Химический состав продуктов питания	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 сохраняемости, 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 переработка 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

		<p>хранения.</p> <p>Классификация вкусовых товаров по основным физически активным веществам. Характеристика всех групп вкусовых товаров, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Классификация и характеристика кондитерских изделий.</p>
8.	<p>Продукты животного происхождения: мясо и мясопродукты, рыба и рыбопродукты, молоко и молочные товары и другие. Пищевые жиры и концентраты</p>	<p>Классификация мяса и продуктов его переработки, рыбы и продуктов ее переработки, молока и продуктов его переработки: пищевая ценность разных групп товаров; требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина.</p> <p>Классификация пищевых концентратов по сырью, назначению и срокам хранения.</p>

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Общекультурных (ОК) -

способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия ( ОК-6 );

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

Общепрофессиональными (ОПК) –

способностью организовывать работу исполнителей ( ОПК- 2 );

готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);

Профессиональными (ПК) –

готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4).

Форма промежуточной аттестации: зачет