

Государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования города Москвы
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и методической работе

_____ В.В. Гернеший

« ____ » _____ 20 ____ г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»
(наименование дисциплины)

по специальности 100106.51 «Организация обслуживания в общественном питании»
(шифр и наименование направления, специальности)

факультет «Туристский сервис»
(наименование факультета, где осуществляется обучение по направлению, специальности)

форма обучения очная блок дисциплин ОПД.11
(ГСЭ, ЕН, ОПД, СД, ФТД)

Всего учебных занятий 132

(в академических часах)

в том числе: *аудиторных* 104

из них:

лекций 64

лабораторных _____

практических 40

(семинарских) 28

самостоятельных

Отчетность

Контрольная работа III, IV семестры

Зачет -

Экзамен IV семестр

Москва 2009

Рабочая программа составлена на основании ГОС СПО и учебного плана МГИИТ
на кафедре «Ресторанный сервис»

(наименование кафедры)

факультета «Туристский сервис»

(наименование факультета, к которому относится кафедра-составитель)

Составитель рабочей учебной программы

Потапов Сергей Викторович

(фамилия, имя отчество)

проф., к.т.н., доцент

(должность, ученое звание, степень)

(подпись)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры «Ресторанный сервис»

(наименование кафедры)

Протокол заседания от «__» _____ 20 __ г. № ____

Заведующий кафедрой

(подпись)

Потапов С.В.

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета «Туристский сервис»

*(где осуществляется обучение
по направлению (специальности))*

(подпись)

Пахомова Т.Г.

(инициалы, фамилия)

«__» _____ 2009 г.

ОПД.11	Товароведение продовольственных товаров:	104
	Цели, задачи, основные понятия; состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров; ассортимент товаров; пищевая ценность продуктов питания, свойства и показатели; химический состав и свойства веществ; оценка и подтверждение соответствия качества; обеспечение качества и количества продовольственных товаров; товарные потери; причины возникновения, меры по предотвращению; консервирование продовольственного сырья; товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп: классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, использование в кулинарии, упаковка, маркировка. условия и сроки хранения.	

1. Цели и задачи учебной дисциплины, ее место в учебном процессе

1.1. Цели и задачи изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является усвоение теоретических знаний о продовольственных товарах, приобретение навыков оценки их качества и безопасности, обеспечения сохранности на всех этапах товародвижения.

Задачей изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является приобретения компетенций в области теоретических знаний о ассортименте продовольственных товаров и обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров для населения.

Для приобретения данных компетенций обучающийся должен:

знать — основные понятия в области товароведения: состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров; ассортимент товаров, пищевую ценность продуктов питания; химический состав и свойства веществ; оценку и подтверждение соответствия качества; обеспечение качества и количества продовольственных товаров; информацию о товарных потерях, причинах их возникновения, мерах по их предотвращению; процессы консервирования продовольственного сырья, товароведную характеристику продовольственных товаров однородных групп; использование в кулинарии.

уметь — уметь распознавать отдельные виды и наименования продовольственных товаров, входящих в групповой ассортимент, определять пищевую ценность, оценивать качество, обеспечивать условия сохраняемости товаров на различных этапах товародвижения, определять потери и применять мероприятия по их сокращению, составлять сырьевой набор товаров для производства кулинарной продукции.