

Государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования города Москвы
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА им. Ю.А. Сенкевича»

Кафедра «Ресторанный сервис»

Товароведение продовольственных товаров

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
ДЛЯ СТУДЕНТОВ ФАКУЛЬТЕТА ЗАОЧНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 100201.65 «Туризм»

Москва 2012

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ СОСТАВЛЕНЫ В СООТВЕТСТВИИ С УЧЕБНОЙ ПРОГРАММОЙ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ Товароведение продовольственных товаров

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 100201.65 «Туризм»

Программу составил:

Зав. кафедрой ресторанного сервиса, доцент, к.э.н.

Устюгова Е.В.

1. Организационно-методический раздел

1.1. Цели изучения дисциплины: формирование знаний, умений и приобретение компетенций в области товароведения продовольственных товаров.

Задачи дисциплины – углубленное ознакомление студентов со следующими вопросами:

- состоянием и перспективами развития продовольственного сектора рынка в России и за рубежом;
- потребительскими свойствами основных групп продовольственных товаров;
- классификацией и ассортиментом продовольственных товаров;
- особенностями оценки их качества;
- вопросами упаковки и маркировки.

1.2. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» предназначена для студентов заочной формы подготовки специалистов, обучающихся по специальности 100201.65 «Туризм»

Успешному овладению дисциплины способствует знание предшествующих дисциплин «Технология и организация услуг питания», «Организация производства в предприятиях питания», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Физиология питания» и др.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Согласно федеральному государственному образовательному стандарту по данному направлению подготовки студент должен обладать следующей профессиональной компетенцией:

- знанием основных потребительских свойств продовольственных товаров, их классификацией и ассортиментом, особенностями оценки качества, упаковки и маркировки.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные понятия, термины и их определения в области товароведения продовольственных товаров;
- классификацию, химические и физические свойства, пищевую ценность продовольственных товаров;
- особенности оценки их качества, экспертизы, сертификации;
- требования, предъявляемые к упаковке и маркировке;
- условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении.

Уметь:

- распознавать отдельные виды и наименования продовольственных товаров, входящих в групповой ассортимент;
- определять пищевую ценность продовольственных товаров;
- оценивать качество отдельных видов продовольственной продукции;
- обеспечивать сохранность товаров на различных этапах товародвижения;
- определять потери и применять мероприятия по их сокращению.

Владеть:

навыками самостоятельного решения практических задач;
навыками эффективного использования имеющихся ресурсов.

1.4. Организационно-учебные нормы