

Шифр, наименование образовательной программы 38.03.07 Товароведение
 Уровень высшего образования бакалавриат
 Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

АННОТАЦИЯ
 рабочей программы дисциплины

Б1.ДВ3.2 «Технология товаров»
шифр и наименование дисциплины по учебному плану

Вариативная по выбору
статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

Очная
форма обучения – очная, заочная

Составитель аннотации – Елесина В.В., к.б.н., доцент, кафедра ОХЭТ
 ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	Приобретения студентами знаний и навыков для производственной и научной деятельности в области пищевых технологий, понимание основных закономерностей проведение технологических процессов производства продуктов питания, знание основных свойств продуктов питания и их изменений по стадиям технологического процесса
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Модуль 1. Основы технологии товаров (продовольственных) Модуль 2. Особенности технологии пищевых продуктов и продовольственного сырья
Формируемые компетенции	ПК-8, знанием ассортимента потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь ПК-11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации ПК-12 системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности ПК-13 умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплексности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности к техническим регламентам, стандартам и другим документам
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	«Теоретические основы товароведения», «Химия», «Физика», «Биология с основами экологии»
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	Знать: основные принципы организации и осуществления технологических процессов производства различных видов продуктов питания; методы оценки качества сырья и готовой продукции; перспективы развития отраслей пищевой промышленности. Уметь: пользоваться полученными знаниями при организации новых и оптимизации технологического процесса производства пищевых продуктов; владеть методами интенсификации и оптимизации технологического процесса производства пищевых продуктов; использовать полученные знания при выработке заключения о качестве конкретного вида (партии) сырья и готовой продукции. Владеть: факторами, формирующие потребительские свойства растительного и животного сырья; методами интенсификации и оптимизации технологического процесса.
Образовательные технологии	При реализации дисциплины в учебном процессе, наряду с традиционными, используются инновационные методы образования, направленные на повышение качества подготовки путем развития у студентов творческих способностей и самостоятельности. Интерактивные формы обучения: лекция-беседа, диспут, метод «мозгового штурма», работа в малых группах, просмотр и обсуждение видеофильмов. Для контроля знаний студентов используется модульно-рейтинговая система обучения и контроля знаний

Формы текущего контроля успеваемости	Коллоквиумы, защита лабораторных работ, конспект
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

Зав. кафедрой ОХЭТ



А.Л. Верещагин