

**АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Товароведение продовольственных товаров»**  
 По основной образовательной программе бакалавриата  
 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

**1. Цели дисциплины:**

Ознакомить студентов с разнообразными по виду и сортовому составу плодами и овощами, мясными, молочными, рыбными продуктами, пищевыми жирами, яйцами и яичными товарами, зерномучными и вкусовыми товарами, растительными маслами, а также изучить порядок проведения товароведной оценки качества сырья и готовой продукции.

**2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

способность осуществлять технологически контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3).

**3. Трудоемкость дисциплин – 3 ЗЕ (108 часов).**

**4. Содержание дисциплины:**

**Модуль 1:** Классификации ассортимента продовольственных товаров. Общегосударственная классификация. Международная классификация и кодирование. Фруктово-овощные товары. Мясо и мясные товары.

**Модуль 2:** Молоко и молочные товары. Пищевые жиры. Рыба и рыбные товары. Яйца и яичные товары.

**Модуль 3:** Кондитерские изделия. Вкусовые товары. Алкогольные напитки. Водка. Ликеро-водочные изделия. Виноградные вина. Коньяки. Плодово-ягодные вина. Слабоалкогольные напитки. Зерно и продукты его переработки

**5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

Разработал:  
доцент кафедры ТПП

Проверил:  
Декан ВЗФ



Е.Ю. Филимонова

А.В. Михайлов