

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Товароведение продовольственных товаров»
по основной образовательной программе бакалавриата (по УП 2017-2018 г.г.)
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Профиль «Технология продуктов общественного питания»
(очная, заочная формы обучения)

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): Профессиональные компетенции (ПК):

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



Е.Ю. Филимонова

Проверил:
Директор ИнБиоХим



А.А. Беушев