

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Товароведение продовольственных товаров»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ОПК-5.1: Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 2.

- 1. Предмет, цель и задачи дисциплины «Товароведение продовольственных товаров».** .
- 2. Фруктово-овощные товары.** .
- 3. Мясо и мясные товары.** .
- 4. Молоко и молочные товары.** .
- 5. Пищевые жиры.** .
- 6. Рыба и рыбные товары.** .
- 7. Сахаристые продукты.** .
- 8. Продукты переработки зерна.** .
- 9. Яйца и яичные товары.** .

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Е.Ю. Филимонова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина