

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Товароведение продуктов питания из растительного сырья»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

**Общий объем дисциплины** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

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

- ПК-1.1: Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ПК-1.3: Определяет цели использования сырья и полуфабрикатов в соответствие с результатами лабораторных испытаний;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Товароведение продуктов питания из растительного сырья» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения** заочная. **Семестр** 7.

**1. Предмет, задачи, цели, принципы товароведения продуктов питания из растительного сырья. Объекты и субъекты товароведной деятельности..** Предмет, задачи, цели, принципы (безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация) товароведения продуктов питания из растительного сырья. Объекты и субъекты товароведной деятельности..

**2. Методы товароведения Правила классификации, товароведная классификация товаров. Ассортимент товаров..** Методы товароведения: научного познания, практической товароведной деятельности. Правила классификации, товароведная классификация товаров. Ассортимент товаров: основные понятия и определения. Классификация ассортимента товаров. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом. Факторы формирования ассортимента..

**3. Качество товара. Основные понятия. Свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Градация качества. Дефекты товаров. Классификация дефектов..** Качество товара. Основные понятия. Свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Градация качества. Классификация дефектов по степени значимости, наличию методов и средств для их обнаружения и устранения, места возникновения. Товароведная экспертиза..

**4. Товароведение продуктов питания из растительного сырья. Нормативные документы и требования в области оценки качества сырья и готовой продукции (Часть 1: мука, крупа).** Классификация и ассортимент муки различных видов, крупы. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, транспортировка. Способы и условия хранения. Изменение качества при хранении. Цели использования муки в соответствии с результатами лабораторных испытаний..

**5. Товароведение продуктов питания из растительного сырья. Нормативные документы и требования в области оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (Часть 2: хлеб и хлебобулочные изделия)..** Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Экспертиза качества в соответствии с требованиям нормативной документации в области оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий..

**6. Товароведение продуктов питания из растительного сырья. Нормативные документы и требования в области оценки качества сырья и готовой продукции (Часть 3: макаронные изделия, пищевые концентраты на зерновой основе)..** Классификация и ассортимент макаронных изделий, концентратов на зерновой основе. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, хранение..

**7. Товароведение продуктов питания из растительного сырья. Нормативные документы и требования в области оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (Часть 4: кондитерские изделия)..** Классификация и ассортимент кондитерских изделий. Экспертиза

качества. Упаковка, маркировка, хранение..

**8. Продукты питания из растительного сырья (Часть 5: растительные масла).** Классификация и ассортимент растительных масел. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, хранение..

Разработал:  
доцент  
кафедры ТХПЗ

А.С. Захарова

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина