

**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 соответствии с результатами лабораторных испытаний;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения очная. Семестр 6.

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..

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 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