

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.01 Биотехнология
ПРОФИЛЬ «Пищевая биотехнология»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ

СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА

Наименование дисциплины		ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ			
Курс	4	Семестр	7	Трудоемкость	4 ЗЕ, 144 ч (из них 68 ч ауд. зан.)
Формы аттестации				Экзамен	
Цели освоения дисциплины					
Целями изучения дисциплины является ознакомление студентов с основными понятиями дисциплины, общими вопросами, имеющими значение для всех пищевых продуктов и изучение конкретных групп продовольственных товаров.					
Место дисциплины в структуре ООП					
Товароведение пищевых продуктов входит в вариативную часть цикла профессиональных дисциплин профиля, базируется на результатах изучения дисциплины гуманитарного, социального и экономического цикла (экономика), дисциплин естественно-научного и профессионального циклов, в том числе физики, общей и неорганической химии, информатики, органической химии, физической, коллоидной химии, основ биохимии и молекулярной биологии, аналитической химии, пищевой биотехнологии, основ биотехнологии, общей биологии и микробиологии, экологии, информатики.					
Разделы дисциплины и виды занятий					
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК.	ЛБ	СРС	Всего
1.	Теоретические основы товароведения	6	3	20	29
2.	Товароведение пищевых товаров из растительного сырья	7	33	35	75
3.	Товароведение пищевых товаров из животного сырья	4	15	21	40
Формируемые компетенции					
- быть способным находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовым нести за них ответственность (ОК-4); - использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, быть способным и готовым понимать движущие силы и закономерности исторического процесса, способным к пониманию и анализу мировоззренческих, социально и личностно значимых философских проблем (ОК-10); - быть способным к реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества (ПК-13);					
Образовательные результаты					
В результате освоения дисциплины обучающийся должен: знать: теоретические основы товароведения; - классификацию продовольственных товаров; комплекс полезных свойств товаров, которые характеризуют его потребительскую стоимость; - оптимальные режимы и способы хранения, транспортирования, консервирования, фасовки, реализации групп пищевых товаров; основные методы анализа пищевых продуктов; уметь: применять полученные знания при теоретическом анализе и экспериментальном исследовании процессов, протекающих при хранении, транспортировании, консервировании, фасовке, реализации пищевых продуктов; - разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и брака; владеть: навыками выявления новых полезных свойств продовольственных товаров, определения принадлежности товара на основе данных, указанных на упаковке; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.					
Интерактивные формы обучения					
Интерактивные лекции					
Ответственная кафедра					
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии					
Составитель					
Д.х.н., проф. С.В.Макаров.					