

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
ПРОФИЛЬ «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ **СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА**

Наименование дисциплины		ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ			
Курс	3	Семестр	5	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 химии, биохимии, аналитической химии, пищевой химии, пищевой микробиологии, химии природных органических соединений, введения в технологию продуктов питания, процессов и аппаратов пищевых производств, тепло- и хладотехники, экологии, информационных технологий.					
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					
- способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-4); - владение методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-6); - готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-11); - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (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					
Составители					
Д.х.н., проф. С.В.Макаров					