

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров»

1.Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-3.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- основных понятий, терминов и их определений в области товароведения продовольственных товаров;
- особенностей химического состава и потребительских свойств товаров;
- факторов, формирующих и сохраняющих качество и безопасность продовольственных товаров на всех этапах жизненного цикла;
- основных методов идентификации потребительских товаров и способов обнаружения и защиты товаров от фальсификации;
- требования к упаковке и маркировке товаров, условия и сроки их хранения и транспортирования;
- основных нормативных и правовых документов в соответствии с направлением и направленностью подготовки;
- методов контроля качества товаров и проведения экспертизы качества продовольственных товаров;
- основных понятий, терминов и их определений в области товароведения продовольственных товаров.

Умение:

- анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами, касающихся оценки качества и безопасности продовольственных товаров;
- проводить экспертизу качества продовольственных товаров;
- проводить документальную идентификацию и установление ассортиментной принадлежности товаров;
- проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию продовольственных товаров на всех этапах товародвижения;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь;
- обеспечивать соблюдение правил и режимов хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров.

Навык:

- о потребительской ценности продовольственных товаров, возможных видах опасностей для человека и критериях безопасности;
- классификации продовольственных товаров.

Опыт деятельности:

- в проведении современных измерений;
- в обработке результатов измерений.

3.Содержание программы учебной дисциплины

Теоретические основы товароведения. Товароведение зерномучных и плодовоовощных товаров. Товароведение кондитерских и вкусовых товаров. Товароведение молочно-жировых товаров. Товароведение мясных и рыбных товаров.

4.Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: канд. техн. наук, доцент кафедры пищевых технологий Скрипин П.В.