Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Минакова Ирина Вячеславна
Должность: декан ФГУиМО
Дата подписания: 30.10.2018 15:39:38
Уникальный программный ключ:
0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Товароведение и экспертиза пищевых концентратов»

Цель преподавания дисциплины является приобретение знаний, необходимых для понимания изучение основополагающих характеристик пищевых концентратов, а также их изменений на всех этапах товародвижения.

Задачи изучения дисциплины

- привитие навыков и умений по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, производственного контроля полуфабрикатов и параметров технологического процесса, качества готовых изделий;
- формирование теоретических знаний в области технологии получения пищевых концентратов;
- изучение рынка пищевых концентратов;
-изучение пищевой ценности и потребительских свойств отдельных групп пищевых концентратов;
- овладение методами, средствами испытаний и контроля качества пищевых концентратов;
- получение знаний и привитие навыков в области факторов, формирующих качество пищевых концентратов;
- приобретение умений выявление градаций качества и дефектов пищевых концентратов, причин их возникновения, мер предупреждения;
-изучение условий и сроков хранения пищевых концентратов.
- освоение навыков четкого определения основополагающих характеристик пищевых концентратов;
- развитие способностей к самостоятельному решению практических задач, стоящих перед отраслью.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

ОПК-5 - способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

ПК-8 - знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

ПК-9 - знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

ПК-12 - системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.

Разделы дисциплины

Пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд

Факторы, формирующие качество пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд с крупами и зернобобовыми

Пищевые концентраты первых и вторых блюд, полученные методом сублимационной сушки

Пищевые концентраты для детского и диетического питания

Классификация, ассортимент и пищевая ценность пищевых концентратов сладких блюд и сухих завтраков.

Показатели качества пищевых концентратов сладких блюд.

Пищевые концентраты сухие завтраки - воздушные (взорванные) зерна

Пищевые концентраты сухие завтраки – крупяные и кукурузные изделия

Потребительский рынок и факторы, формирующие качество снеков.