

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Яичкин В.Н., к.с.-х.н., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.10 Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки

### Цель освоения дисциплины:

- формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья;
- изучение факторов, влияющих на качество товаров, получаемых на основе сырья растительного происхождения, возможности их хранения без потери качества, а также реализацию, как основной источник дохода сельскохозяйственных предприятий.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-8 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-8.1 владеет методами и методиками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;	<b>Знать:</b> характеристику растительного сырья и продуктов переработки как товара характеристику сырья животного происхождения и продуктов переработки как <b>Уметь:</b> определять качество товаров растительного происхождения и продуктов переработки; определять качество товаров животного происхождения и продуктов переработки. <b>Владеть:</b> навыками поиска научно-технической и патентной литературы по производству сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки навыками поиска технических данных, показателей и результатов работы предприятий по производству сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки

## **2. Содержание дисциплины:**

Тема 1. Введение в дисциплину. Безопасность пищевых продуктов

Тема 2. Товароведение зерновых товаров и их экспертиза

Тема 3. Изучение нормативной документации на продовольственную продукцию

Тема 4. Определение принадлежности товара, согласно классификации, кодирования и маркировки

Тема 5. Методика определения содержания минеральных и органических примесей с выделением и классификацией вредной примеси.

Тема 6. Методика определения органолептических свойств продукции растениеводства и животноводства.

Тема 7. Методика определения качества муки различных выходов и сортов.

Тема 8. Товароведение мучных товаров, крупы и макаронных изделий.

Тема 9. Товароведение хлебобулочных и кондитерских изделий.

Тема 10. Методы определения качества крупы и макарон.

Тема 11. Методы определения качества хлеба и хлебобулочных изделий.

Тема 12. Товароведная оценка молока питьевого

Тема 13. Товароведная оценка кисломолочных продуктов

Тема 14. Товароведная оценка сыров

Тема 15. Фрукты, овощи и продукты их переработки

Тема 16. Товароведение мясных продуктов.

Тема 17. Товароведение молочных продуктов

Тема 18. Товароведение рыбной продукции.

Тема 19. Товароведная оценка сливочного масла, маргарина

Тема 20. Товароведная оценка растительного масла

Тема 21. Экспертиза качества ликероводочной продукции

Тема 22. Товароведная оценка свежести мяса убойных с/х животных и мяса птицы

Тема 23. Товароведная оценка колбасных изделий и копченостей

Тема 24. Товароведная оценка мясных и плодоовощных консервов

Тема 25. Товароведная оценка пищевых яиц

## **3. Общая трудоемкость дисциплины:**

Объем дисциплины Б1.В.10 Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки составляет 4 зачетные единицы, 144 академических часа