

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Яичкин В.Н., профессор

Наименование дисциплины: Б1.Б.12 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 и животного происхождения, возможности их хранения без потери качества, а также реализацию, как основной источник дохода сельскохозяйственных предприятий.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

| Индекс и содержание компетенции | Знания | Умения | Навыки и (или) опыт деятельности |
|--|--|--|---|
| ОПК-6: готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки | 1 этап: химический состав сельскохозяйственной продукции, пищевую ценность 2 этап: биохимические процессы при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции | 1 этап: оценивать качество продукции 2 этап: закладывать ее на хранение | 1 этап: проведения научно-исследовательской работы 2 этап: навыками анализа, обобщения и систематизации полученных сведений. |
| ПК-7: готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы | 1 этап: теоретические основы товароведения с/х сырья 2 этап: теоретические основы товароведения продуктов переработки с/х сырья | 1 этап: применять полученные знания для улучшения качества продукции растениеводства. 2 этап: применять полученные знания для улучшения качества продукции животноводства | 1 этап: проведения научно-исследовательской работы 2 этап: навыками анализа, обобщения и систематизации полученных сведений. |
| ПК-22: владением | 1 этап: | 1 этап: определять | 1 этап: навыками |

| | | | |
|---|--|---|--|
| методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений | характеристику растительного сырья и продуктов переработки как товара 2 этап: характеристику сырья животного происхождения и продуктов переработки как товара | качество товаров растительного происхождения и продуктов переработки; 2 этап: определять качество товаров животного происхождения и продуктов переработки. | поиска научно-технической и патентной литературы по производству сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки 2 этап: навыками поиска технических данных, показателей и результатов работы предприятий по производству сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки |
|---|--|---|--|

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Теоретические основы товароведения.

Тема 1 Введение в дисциплину.

Тема 2 Безопасность пищевых продуктов.

Тема 3 Товароведение зерновых товаров и их экспертиза.

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.

Раздел 2 Товароведение продуктов переработки продукции растениеводства.

Тема 1 Товароведение мучных товаров и крупы.

Тема 2 Товароведение макаронных и хлебобулочных изделий.

Тема 3 Товароведение кондитерских изделий.

Тема 4 Методика определения качества муки различных выходов и сортов.

Тема 5 Методы определения качества крупы и макарон.

Тема 6 Методы определения качества хлеба и хлебобулочных изделий.

Раздел 3 Товароведение продуктов переработки плодов, овощей и продукции животноводства.

Тема 1 Плоды, овощи и продукты их переработки.

Тема 2 Товароведение мясных продуктов.

Тема 3 Товароведение молочных продуктов.

Тема 4 Товароведение рыбной продукции.

Тема 5 Методика определения качества плодоовощных консервов.

Тема 6 Методика определения качества мясных консервов.

Тема 7 Экспертиза качества ликероводочной продукции.

Тема 8 Экспертиза качества молочной продукции.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.