

Аннотация рабочей программы дисциплины Товароведение продуктов питания из растительного сырья

Целью освоения дисциплины «Товароведение продуктов питания из растительного сырья» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах количественных и порядковых оценок основополагающих характеристик товара, а также процессов, которые влияют на них.

Задачи дисциплины

- оценить качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.
- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе.

Содержание дисциплины

Общие методические положения товароведной деятельности. Становление товароведения как науки. Основные характеристики товара.

Объекты и субъекты товароведной деятельности. Принципы товароведения. Товароведная классификация товаров.

Общие методические положения товароведной деятельности. Оценка качества товаров. Градации качества. Количественная характеристика товаров. Дефекты потребительских товаров.

Информационное обеспечение продовольственных товаров. Виды товарной информации: основополагающая, коммерческая, потребительская. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Маркировка как средство товарной информации.

Методы товароведения. Теоретические методы. Эмпирические методы. Практические методы. Классификация как метод товароведения.

Показатели качества товаров. Органолептические показатели качества. Физико-химические показатели качества. Микробиологические показатели. Показатели безопасности.

Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: свежие плоды, овощи и грибы

Характеристика и классификация плодоовощных товаров. Свежие плоды, овощи и грибы: характеристика, оценка качества, дефекты.

Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: плодоовощные товары. Классификация продуктов переработки плодов и овощей.

Плодоовощные консервы, замороженные плоды и овощи: характеристика, оценка качества, дефекты. Сушеные плоды и овощи: характеристика, оценка качества, дефекты. Квашеные, соленые овощи, моченые плоды: характеристика, оценка качества, дефекты.

Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: зерномучные товары.

Классификация зерномучных товаров. Зерно: характеристика, оценка качества, дефекты. Крупы: ассортимент, оценка качества, дефекты. Мука: классификация, оценка качества, дефекты.

Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: зерномучные товары.

Макаронные изделия: классификация, оценка качества, дефекты. Хлеб и хлебобулочные изделия: ассортимент, оценка качества, дефекты, фальсификация

Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: кондитерские товары.

Классификация кондитерских товаров. Сахар и его заменители: характеристика и оценка качества. Мед: характеристика и оценка качества, фальсификация. Сахаристые кондитерские изделия, мучные кондитерские изделия: характеристика, оценка качества, дефекты

Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: вкусовые товары.

Классификация вкусовых товаров. Алкогольные напитки: характеристика, оценка качества, дефекты и фальсификация. Слабоалкогольные напитки: характеристика, оценка качества, дефекты и фальсификация.. Безалкогольные напитки: характеристика, оценка качества, дефекты и фальсификация.

Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: вкусовые товары. Чай: классификация, оценка качества, дефекты и фальсификация.

Кофе: классификация, оценка качества, дефекты и фальсификация.

Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: пряности и приправы.

Характеристика пряностей и приправ. Классификация пряностей и приправ. Оценка качества и дефекты пряностей и приправ.

Объем дисциплины - 3 з. е.

Форма промежуточного контроля – зачет.