

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 качеств. Микробиологические показатели. Показатели безопасности.

Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: плодоовощные товары.

Характеристика и классификация плодоовощных товаров. Свежие плоды и овощи. Семечковые плоды: характеристика, оценка качества, дефекты. Цитрусовые плоды: характеристика, оценка качества, дефекты. Корнеплоды: характеристика, оценка качества, дефекты. Классификация продуктов переработки плодов и овощей.

Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: плодоовощные товары.

Овощные консервы: характеристика, оценка качества, дефекты. Быстрозамороженные плоды и овощи: характеристика, оценка качества, дефекты.

Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: зерномучные товары.

Характеристика зерномучных товаров. Классификация зерномучных товаров. Зерно: характеристика, экспертиза качества. Крупы: ассортимент, упаковка и хранение, оценка качества, фальсификация. Мука: классификация, упаковка и хранение. Экспертиза качества муки, фальсификация.

Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: зерномучные товары.

Макаронные изделия: классификация, упаковка и хранение. Экспертиза качества макаронных изделий, фальсификация. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент. Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий, дефекты, фальсификация.

Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: кондитерские товары.

Характеристика кондитерских товаров. Классификация зерномучных товаров. Сахар и его заменители: характеристика и оценка качества. Мед: характеристика и оценка качества, фальсификация. Сахаристые кондитерские изделия. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколадные кондитерские изделия. Мучные кондитерские изделия. Печенье. Вафли.

Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: вкусовые товары.

Характеристика вкусовых товаров. Классификация вкусовых товаров. Алкогольные напитки: водка, ликеро-наливочные изделия, крепкие алкогольные напитки с длительной выдержкой. Оценка качества алкогольных напитков. Слабоалкогольные напитки: пиво, слабоалкогольные коктейли. Безалкогольные напитки: воды, газированные напитки. Дефекты безалкогольных напитков.

Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: вкусовые товары. Понятие и назначение кофе. Классификация и ассортимент кофе. Экспертиза качества кофе. Дефекты кофе. Фальсификация кофе. Понятие и назначение чая. Классификация и ассортимент чая. Оценка качества чая. Дефекты чая. Фальсификация чая.

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