

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.09.2021 18:36:49
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa681720448027131e075e6f

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины «Б1.В.05 Товароведение и экспертиза пищевых жиров» **направления подготовки бакалавров 38.03.07 Товароведение** **профиль подготовки "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"**

Целью изучения курса «Товароведение пищевых жиров» является формирование у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков в области теоретических и научно-методологических основ экспертизы пищевых жиров, современного развития методов и организации проведения экспертизы пищевых жиров; формирование профессиональной культуры применения и использования полученных знаний, умений и навыков в выборе методов и правил проведения экспертизы пищевых жиров.

Задачами курса являются:

- формирование у обучающихся знаний по анализу химического строения различных видов жиров;
- оценке качества пищевых жиров при помощи физико-механических и органолептических методов;
- изучение мероприятий, направленных на сохранение и улучшение качества различных видов пищевых жиров;
- изучение особенностей государственных стандартов – документов, устанавливающих требования к качеству пищевых жиров в зависимости от их целевого назначения;
- понимание роли и места органолептических показателей качества в системе качественной оценки товаров данной группы.

Основные блоки и темы дисциплины:

Химический состав и классификация жиров, товароведная классификация пищевых жиров, пищевые жиры растительного происхождения, пищевые жиры животного происхождения, технология производства растительных масел, технология производства комбинированных жиров.

Дисциплина входит в базовую часть программы направления подготовки «Товароведение»

Процесс изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза молочных товаров» направлен на формирование следующих компетенций:

ПКУВ-2 - Знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

ПКУВ-3-Знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

ПКУВ-4 - Готовностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать

- ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; (ПКУВ-2);

- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров; (ПКУВ -3);

- современные методы идентификации и экспертизы товаров (ПКУВ -4).

уметь

- определять показатели ассортимента и качества товаров; (ПКУВ -2);

- использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; (ПКУВ -3);

- применять современные методы идентификации и экспертизы товаров для оценки качества, выявления некачественных и фальсифицированных товаров; (ПКУВ -4);

владеть

- методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров; (ПКУВ -2);

- методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров; (ПКУВ -3);

- стандартными и экспериментальными методиками идентификации и экспертизы товаров (ПКУВ -4);

Дисциплина «Товароведение и экспертиза пищевых жиров» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются лабораторными занятиями, самостоятельной работы над учебной и научной литературой и завершается экзаменом

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик:

канд, тех. наук, доц. _____

Зав. выпускающей кафедрой _____

по направлению _____



З.А.Ачегу

З.Т. Тазова