

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Товароведение продовольственных товаров»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Экзамен.**

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ОПК-5.1: Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 2.**

**1. Предмет, цель и задачи дисциплины «Товароведение продовольственных товаров».** Место дисциплины в общеобразовательном процессе. Основные термины и определения..

**2. Фруктово-овощные товары.** Факторы, обуславливающие полезность фруктов и овощей. Пищевая ценность фруктов и овощей. Безопасность фруктов и овощей. Свежие фрукты. Классификация. Свежие овощи. Классификация. Стандартные условия хранения фруктов и овощей..

**3. Мясо и мясные товары.** Потребительские свойства и классификация мяса убойных животных. Условно-годное мясо. Первичная переработка мяса убойных животных и ее влияние на потребительские свойства мяса. Виды порчи мяса. Колбасные изделия. Классификация. Характеристика основных видов колбас. Солено-копченые мясные изделия..

**4. Молоко и молочные товары.** Молоко коровье. Состав и полезные свойства. Этапы производства молока. Виды молока. Требования к качеству. Условия хранения. Сливки. Классификация и виды сливок. Процесс изготовления. Требования по качеству. Молочные консервы. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Способы производства. Требования по качеству. Условия хранения. Молоко коровье обезжиренное сухое. Способы изготовления. Требования по качеству. Молоко обезжиренное сухое поставляемое на экспорт. Сухие сливки. Требования по качеству. Молочные сгущенные консервы. Технология. Виды молочных сгущенных консервов. Требования по качеству. Основные дефекты. Кисломолочные продукты. Характеристика. Технология. Ассортимент. Сметана. Творог и творожные изделия. Формирование ассортимента и потребительских свойств сыров. Классификация и ассортимент. Требования по качеству . Условия хранения..

**5. Пищевые жиры.** Классификация и потребительские свойства пищевых жиров. Значение жиров в питании. Классификация. Особенности потребительских свойств. Требования к качеству и хранению пищевых жиров. Масло коровье. Состав и ценность. Технология . Виды коровьего масла. Дефекты качества. Показатели качества. Условия хранения..

**6. Рыба и рыбные товары.** Потребительские свойства рыбы и икорных товаров. Пищевая ценность рыб. Классификация промысловых рыб. Посмертные изменения в рыбе. Способы технологической обработки рыбы и их влияние на потребительские свойства товаров. Икорные товары..

**7. Сахаристые продукты.** Потребительские свойства сахара и меда. Формирование потребительских свойств сахара песка и сахара-рафинада. Пищевая ценность , классификация и фальсификация меда. Классификация кондитерских изделий. Сахаристые кондитерские изделия. Мармелад. Пастила. Карамель. Конфеты. Ирис. Драже. Общая характеристика. Требования по качеству. Условия хранения..

**8. Продукты переработки зерна.** Зерномучные товары. Зерно. Строение. Химический состав зерна. Крупы. Химический состав и пищевая ценность круп. Ассортимент круп. Показатели качества круп. Мука. Основные процессы производства. Химический состав муки и ее пищевая ценность. Ассортимент муки. Макароны изделия. Химический состав и свойства макаронных

изделий. Факторы , влияющие на качество макаронных изделий. Ассортимент макаронных изделий. Стандартные требования к качеству и дефекты. Хлебобулочные изделия. Пищевая ценность. Основные процессы производства хлебобулочных изделий. Ассортимент ..

**9. Яйца и яичные товары.** Яйца и продукты переработки яиц. Пищевая ценность, строение и химический состав. Классификация. Продукты переработки яиц..

Разработал:  
доцент  
кафедры ТПП

Е.Ю. Филимонова

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина