

130

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

**Направление 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

6 семестр

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины является ознакомление студентов с основными понятиями дисциплины, общими вопросами товароведения и экспертизы, имеющими значение для всех пищевых продуктов, и изучение конкретных групп продовольственных товаров, используемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина «Товароведение и экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий» относится к дисциплинам вариативной части ОПОП 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка. (ПК-8).
- Способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения. (ПК-10)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- теоретические основы товароведения; классификацию продовольственных товаров; комплекс полезных свойств товаров, которые характеризуют его потребительскую стоимость; оптимальные режимы и способы хранения, транспортирования, консервирования, фасовки, реализации групп пищевых товаров; основные методы анализа пищевых продуктов.

уметь:

- применять полученные знания при теоретическом анализе и экспериментальном исследовании процессов, протекающих при хранении, транспортировании, консервировании, фасовке, реализации пищевых продуктов; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и брака.

владеть:

- навыками выявления новых полезных свойств продовольственных товаров, определения принадлежности товара на основе данных, указанных на упаковке; методами проведения стандартных испытания по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретический курс.

Предмет, содержание и задачи товароведения. Определение товароведения как науки. Краткая история товароведения. Товар как объект товароведения. Классификация товаров на отдельные группы; сущность, правила, признаки классификации. Виды классификаций: биологическая, производственная, учебная, торговая, товароведная. Кодирование. Ассортимент.

Химический состав пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов. Неорганические вещества: вода и минеральные (зольные) соединения. Органические соединения: углеводы, жиры, азотосодержащие вещества, ферменты, витамины, органические кислоты, красящие и ароматические вещества. Содержание отдельных веществ в пищевых продуктах. Полезность

пищевых продуктов. Пищевая ценность, биологическая ценность, калорийность (энергетическая ценность), физиологическая ценность, органолептическая ценность, доброкачественность, готовность продукта к употреблению, сохраняемость продукта. Качество пищевых продуктов. Понятие качества. Жизненный цикл продукции, факторы качества. Показатели качества продукции (единичный, комплексный, интегральный, определяющий, базовый). Методы определения показателей качества (органолептический, балльный, экспертный, измерительный, регистрационный, расчетный, социологический). Уровень качества продукции, оценка качества. Контроль качества пищевых продуктов в производстве и торговле. Несоответствия и дефекты товаров. Фальсификация пищевых продуктов.

Стандартизация пищевых продуктов. Роль стандартизации в обеспечении качества продукции. Органы и службы стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизации. Нормативно-техническая документация на пищевые продукты. Категории и виды стандартов.

Хранение пищевых продуктов. Консервирование пищевых продуктов. Хранение как этап обращения товара. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов: физические, химические, биохимические, биологические. Факторы, влияющие на активность разрушительных агентов: температура и влажность воздуха, газовый состав среды, освещенность, товарное соседство, санитарное состояние хранилищ. Сохраняемость пищевых продуктов. Тара и упаковочные материалы. Назначение тары и упаковочных материалов. Виды тары и упаковочных материалов. Маркировка товаров и транспортной тары. Консервирование пищевых продуктов, назначение и ее роль в повышении качества пищевых продуктов. Основные методы консервирования: физические, физико-химические, биохимические, химические. Потери пищевых продуктов.

Товароведение пищевых продуктов из растительного сырья. Пищевые жиры. Значение в питании, состав, пищевая ценность и классификация жиров. Растительные масла, их получение, ассортимент и показатели качества. Маргарин. Химический состав маргаринов, их ассортимент, показатели качества и дефекты маргаринов. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры, показатели их качества. Упаковка и хранение пищевых жиров. Майонез. Классификация майонезов, показатели качества. Состав и пищевая ценность майонеза, основные стадии производства. Спреды.

Зерномучные продукты. Зерно. Строение зерна. Химический состав зерна, его зависимость от сортовых особенностей, условий выращивания и уборки. Мука. Производство муки. Ассортимент муки. Требования к качеству муки. Условия хранения муки и возможные процессы порчи муки при хранении. Хлеб. Пищевая ценность хлеба. Основные факторы, формирующие качество хлеба. Производство хлеба. Ассортимент хлеба. Требования к качеству хлеба. Дефекты хлеба. Хранение хлеба. Макароны изделия. Пищевая ценность продукта. Процесс производства макаронных изделий. Классификация макаронных изделий. Качество макаронных изделий. Хранение продукта.

Крахмал, кондитерские товары. Вкусовые товары. Крахмал. Картофельный крахмал и кукурузный крахмал. Основные стадии его получения. Показатели качества крахмала, условия хранения. Мед. Показатели качества меда, его пищевая ценность, условия хранения. Сахар. Пищевая ценность сахара. Производство сахара-песка и сахара-рафинада. Показатели качества сахара, упаковка и хранение. Шоколад. Ассортимент и показатели качества. Условия хранения шоколада. Карамель. Ассортимент карамели. Качество и дефекты карамели. Хранение карамели. Конфеты. Халва. Вкусовые товары. Алкогольные напитки. Виноградные вина, их ассортимент, условия и сроки хранения. Оценка качества вин. Болезни вина. Дефекты вина. Классификация крепких алкогольных напитков. Коньяк. Пиво. Производство пива. Качество пива. Дефекты пива при производстве и хранении. Чай. Классификация чая. Химический состав и полезность продукта. Процесс получения чая. Дефекты чая. Хранение чая. Кофе, сырье пищевая ценность.

Товароведение пищевых продуктов из животного сырья. Молочные продукты. Животные жиры. Получение животных топленых жиров, их ассортимент и показатели качества. Молоко и молочные продукты. Молоко коровье натуральное, его химический состав и питательная ценность. Ассортимент молока, дефекты молока. Кисломолочные продукты, их ассортимент, состав и пищевая ценность. Показатели качества кисломолочных продуктов. Масло коровье. Его пищевая ценность. Виды масла. Творог и творожные изделия, классификация и пищевая ценность. Молочные консервы. Сметана, получение, пищевая ценность, хранение. Сыры. Пищевая ценность сыров. Классификация сыров. Яйца, продукты переработки яиц. Мясо и мясные товары. Пищевая ценность мяса. Хранение мяса. Колбасные изделия. Мясные консервы.

Темы лабораторных занятий

- Пищевые жиры
- Зерномучные продукты
- Крахмал, кондитерские товары. Вкусовые товары
- Товароведение пищевых продуктов из животного сырья. Молочные продукты.

ВИД АТТЕСТАЦИИ - экзамен

3. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦ - 4

Составитель:



зав.каф.проф. С.В. Макаров

должность, ФИО, подпись

Заведующий кафедрой



название кафедры

ФИО, подпись

Председатель

учебно-методической комиссии направления



ФИО, подпись

Директор института

Печать института



Дата: _____