

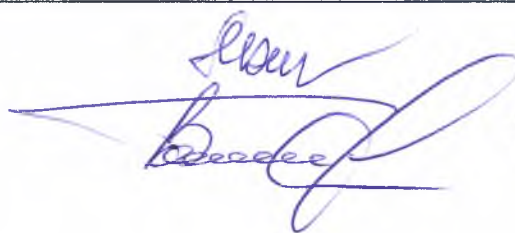
Дисциплин (модуль)	Товароведение продовольственных товаров
Содержание	<p>Раздел 1: Предмет и задачи курса. Возникновение и развитие дисциплины как науки, связь с другими предметами. Основные функции и методы товароведения продовольственных продуктов.</p> <p>Раздел 2: Физические свойства пищевых продуктов и их связь с качеством и сроками хранения. Химический состав пищевых продуктов. Вода, формы связи, количественное определение. Минеральные вещества пищевых продуктов. Классификация.</p> <p>Раздел 3: Белки пищевых продуктов, особенности строения и свойств. Углеводы пищевых продуктов. Липиды и липоиды пищевых продуктов.</p> <p>Раздел 4: Основы классификации пищевых продуктов. Понятие о пищевой ценности продовольственных продуктов. Усвояемость продуктов питания.</p> <p>Раздел 5: Классификация, строение и особенности химсостава зерновых культур. Условия хранения зерновых культур и его влияние на их качество. Ассортимент круп. Технология производства, определения качества. Условия хранения.</p> <p>Раздел 6: Классификация муки, особенность ее химсостава, технология производства, условия хранения. Виды хлеба, технология производства, особенности хранения. Макароны изделия, классификация, технология производства, особенности упаковки и хранения.</p> <p>Раздел 7: Классификация овощей, особенности химсостава и хранения. Классификация плодов, особенности химсостава и хранения. Болезни плодов и овощей. Классификация кондитерских изделий. Технология производства немучных кондитерских изделий, особенности упаковки и хранения. Технология производства какао, шоколада, особенности упаковки и хранения.</p> <p>Раздел 8: Виды крахмала, химическая природа, особенности упаковки и хранения. Технология производства сахара, ассортимент, особенности упаковки и хранения. Классификация меда, химический состав. Искусственный мед, технология его производства.</p> <p>Раздел 9: Классификация вкусовых товаров. Особенности хим. состава. Приправы и пряности, технология производства, химсостав, особенности упаковки и хранения. Ассортимент чая и кофе, технология производства, особенности химсостава, упаковки и хранения.</p> <p>Раздел 10: Классификация напитков, особенности химсостава, упаковки и хранения. Спирт, водка, минеральные напитки, технология производства, требования к качеству. Виноградные вина, технология производства, требования к качеству. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки, технология, требование к качеству.</p> <p>Раздел 11: Классификация мяса и мясопродуктов, морфологический и хим.состав. Холодильная обработка и хранение мяса. Характеристика охлажденного и мороженого мяса, особенности упаковки и хранения. Послеубойные изменения в мясе, требования к качеству и хранению.</p> <p>Раздел 12: Категории и виды субпродуктов, морфологический и химический состав. Пищевая ценность, технология обработки различных видов. Использование в диетическом и лечебном питании, требования к качеству и хранению.</p> <p>Раздел 13: Классификация тушек птицы по виду, возрасту, упитанности, способу обработки. Морфологический и химический состав мяса птицы.</p>

	<p>Раздел 14: Классификация и хим.состав колбасных изделий. Технология производства варенных, полукопченых и копченых колбас и других изделий. Требования к качеству, хранению, реализации.</p> <p>Раздел 15: Товароведческая характеристика молока.Ассортимент и химический состав. Технологическая обработка молока и ее влияние на тепловую ценность. Показатели качества, требования к хранению и реализации.</p> <p>Раздел 16: Классификация, особенности хим.состава кисломолочных продуктов. Технология производства кисломолочных продуктов и ее влияние на качество готовой продукции. Показатели качества, требования к таре, условиям хранения и реализации.</p> <p>Раздел 17: Классификация, ассортимент, особенности хим.состава сыров. Технология производства молочных твердых и мягких сыров. Показатели качества сыров, требования к упаковке, условиям хранения и реализации.</p> <p>Раздел 18: Классификация, ассортимент, особенности хим.состава рыб. Анатомические и морфологические особенности промысловых рыб с костным и хрящевым скелетом. Живая рыба, оценка качества, условия хранения и транспортировки. Характеристика соленой рыбной продукции, дефекты, особенности производства. Охлажденная рыба, ассортимент, биохимические и физико-химические изменения. Мороженая рыба, ассортимент, способы размораживания.</p> <p>Раздел 19: Балычные рыбные товары, ассортимент, требования к качеству и хранению. Пищевая ценность икры, хим.состав, основы производства, ассортимент. характеристика нерыбного водного сырья, особенности хим.состава, упаковки и условий хранения.</p> <p>Раздел 20: Классификация, строение, особенности хим.состава пищевых жиров. Растительные масла, особенности технологии производства, ассортимент, требования к таре и хранению. Показатели качества жира, процессы происходящие при хранении. Ассортимент, особенности хим.состава. Требования к качеству и хранению.</p> <p>Раздел 21: Строение, хим.состав и пищевая ценность яиц. Классификация, оценки качества яйца. Продукты переработки яиц, особенности технологии, показатели качества, условия хранения.</p> <p>Раздел 22: Особенности кодирования потребительских товаров. Маркировка потребительских товаров. Показатели экспертизы качества потребительских товаров.</p>
Реализуемые компетенции	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-6, ОК-7, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-15, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-32
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате изучения дисциплины студент должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности химического состава плодов и овощей как источников биологически активных веществ в повышении пищевой ценности рационов их высокоценные столовые сорта, методы определения качества; - продукты переработки зерна, определить их качество и соответствие стандартам по органолептическим, физико-химическим показателям; - виды и сорта крахмала, сахара, кондитерских изделий, их соответствие стандартам, давать оценку их потребительским свойствам; - пряности и приправы в ассортименте, давать оценку качеству и

	<p>определить товарный сорт чая, кофе, напитков по органолептическим и физико-химическим показателям;</p> <p>- жиры пищевые в ассортименте, давать органолептическую оценку их качеству, определить физико-химические показатели качества;</p> <p>- молоко и молочные продукты, условия приемки и хранения, основы технологии переработки, оценивать их качество в соответствии со стандартами;</p> <p>- мясорыбную продукцию по сортам, видам, методам термической обработки, условиям хранения и транспортировки; определить свежесть по органолептическим показателям, соответствие стандартам при приемке;</p> <p>Уметь:</p> <p>- определять сорта, виды продовольственного сырья и его ассортимент;</p> <p>- пользоваться нормативно-технической документацией на сырье и пищевые продукты;</p> <p>- определять токсических веществ в сырье и пищевых продуктах;</p> <p>- проводить экспертизу качества потребительских товаров, кодировке, маркировке.</p> <p>Владеть:</p> <p>- навыками определения химического состава и физических свойств продовольственных товаров;</p> <p>- современными методами физико-химических исследований пищевых продуктов;</p> <p>- пользоваться современными приборами для исследования свойств сырья</p>				
Трудоемкость, з.е.	6				
Объем занятий, часов	216	Лекций	Практических (семинарских занятий)	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	Всего	51	34	34	61
	В том числе в интерактивной форме	12	8	-	-
Формы самостоятельной работы студентов	<p>Самостоятельная подготовка к темам практических занятий</p> <p>Подготовка и написание рефератов</p>				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам	Зачет в 3-семестре, экзамен в 4 семестре (1 , 36)				

Зав кафедрой Т и Э

Декан факультета



М.Э.Ахмедов

Н.Л.Баламирзоев