

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 – 3 з.е. (108 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения заочная. Семестр 6.

1. введение. Товароведная оценка плодов и овощей. Тема 1. Предмет, цель и задачи дисциплины «Товароведение продовольственных товаров», график учебного процесса.

Принципы товароведения.

Тема 2. Качество продовольственных товаров и методы их оценки.

Формирование и обеспечение качества продукции.

Тема 3. Классификации ассортимента продовольственных товаров.

Общегосударственная классификация. Международная классификация и кодирование.

Тема 4. Свежие овощи.

Классификация овощей. Клубнеплодные овощи. Корнеплодные овощи. Капустные овощи. Луковые овощи. Зеленные овощи. Десертные овощи. Томатные овощи. Тыквенные овощи. Зернобобовые овощи. Грибы съедобные. Стандартные условия и сроки хранения свежих фруктов и овощей..

2. Товароведная оценка отдельных групп продуктов. Тема 5. Мясо и мясные товары.

Химический состав и свойства мяса. Первичная переработка мяса убойных животных и ее влияние на потребительские свойства мясных продуктов. Виды порчи мяса.

Колбасные изделия. Характеристика основных видов колбас. Стандартные требования к качеству колбасных изделий.

Мясные продукты. Стандартные требования к качеству мясных продуктов.

Тема 6. Молоко и молочные товары.

Химический состав и свойства. Этапы производства. Виды молока.

Сливки. Классификация и виды. Процесс изготовления. Качество.

Молочные консервы. Ассортимент. Пищевая ценность. Способы производства. Качество. Условия хранения.

Молоко коровье обезжиренное сухое. Способ изготовления. Качество. Сливки сухие. Ассортимент. Технология. Качество. Дефекты качества.

Тема 7. Зерно.

Строение зерна. Химический состав зерна.

Тема 8. Крупы.

Химический состав и пищевая ценность круп. Ассортимент. Показатели качества круп.

Тема 9. Мука.

Основные этапы производства муки. Химический состав муки и ее пищевая ценность. Ассортимент муки.

Тема 10. Макароны изделия.

Химический состав и свойства макаронных изделий. Факторы, влияющие на качество макаронных изделий. Ассортимент. Стандартные требования к качеству и дефекты.

Тема 11. Хлебобулочные изделия.

Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Основные процессы производства хлебобулочных изделий. Ассортимент. Стандартные требования к качеству..

Форма обучения очная. Семестр 3.

1. Предмет, цель и задачи дисциплины «Товароведение продовольственных товаров».

Принципы товароведения.

Качество продовольственных товаров и методы их оценки.

Формирование и обеспечение качества продукции.

Классификации ассортимента продовольственных товаров.

Общегосударственная классификация. Международная классификация и кодирование..

2. Фруктово-овощные товары.. Факторы, обуславливающие полезность фруктов и овощей.

Свежие фрукты. Классификация. Семечковые плоды. Косточковые плоды. Ягоды.

Субтропические плоды. Тропические плоды. Орехоплодные. Свежие овощи.

Классификация овощей. Клубнеплодные овощи. Корнеплодные овощи. Капустные овощи.

Луковые овощи. Зеленные овощи. Десертные овощи. Томатные овощи. Тыквенные овощи.

Зернобобовые овощи. Грибы съедобные. Стандартные условия и сроки хранения свежих фруктов и овощей..

3. Мясо и мясные товары.. Химический состав и свойства мяса. Первичная переработка мяса убойных животных и ее влияние на потребительские свойства мясных продуктов. Виды порчи мяса.

Колбасные изделия. Характеристика основных видов колбас. Стандартные требования к качеству колбасных изделий.

Мясные продукты. Стандартные требования к качеству мясных продуктов..

4. Молоко и молочные товары.. Химический состав и свойства. Этапы производства. Виды молока.

Сливки. Классификация и виды. Процесс изготовления. Качество.

Молочные консервы. Ассортимент. Пищевая ценность. Способы производства. Качество. Условия хранения.

Молоко коровье обезжиренное сухое. Способ изготовления. Качество. Сливки сухие.

Ассортимент. Технология. Качество. Дефекты качества. Кисломолочные продукты.

Общая характеристика. Ассортимент. Технология.

Сметана. Творог. Творожные изделия. Качество. Условия хранения.

Формирование ассортимента и потребительских свойств сыров.

Сычужные сыры. Классификация и ассортимент. Основные этапы общей технологии. Пищевая ценность. Качество. Дефекты. Хранения.

Сливочное масло.

Состав и биологическая ценность. Виды. Технология. Качество. Дефекты. Хранение..

5. Пищевые жиры.. Общая характеристика.

Животные жиры.

Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Маргарины. Майонезы.

Качество. Хранение.

Растительные масла.

Способы получения растительных масел. Ассортимент. Характеристика. Качество. Хранение..

6. Рыба и рыбные товары.. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация и характеристика основных промысловых рыб. Способы технологической обработки рыбы и их влияние на потребительские свойства рыбных товаров.

Икра. Характеристика основных видов.

7. Сахаристые продукты. Сахар. Мед.

Основные виды сахара. Стандартные требования к качеству сахара.

Характеристика основных видов меда. Стандартные требования к качеству меда.

Кондитерские изделия.

Пастиладно-мармеладные изделия.

Карамель. Конфетные изделия. Ирис. Драже.

Шоколад и шоколадные изделия.

Халва. Восточные сладости. Стандартные требования к качеству кондитерских изделий..

8. Продукты переработки зерна. Зерно.

Строение зерна. Химический состав зерна.

Крупы.

Химический состав и пищевая ценность круп. Ассортимент. Показатели качества круп.

Мука.

Основные этапы производства муки. Химический состав муки и ее пищевая ценность. Ассортимент муки.

Макаронные изделия.

Химический состав и свойства макаронных изделий. Факторы, влияющие на качество макаронных изделий. Ассортимент. Стандартные требования к качеству и дефекты. Хлебобулочные изделия.

Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Основные процессы производства хлебобулочных изделий. Ассортимент. Стандартные требования к качеству..

9. Яйца и яичные товары.. Химический состав и пищевая ценность яиц. Классификация яиц. Ассортимент и качество.

Продукты переработки яиц..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Е.Ю. Филимонова

доцент

кафедры ТПП

Е.Ю. Филимонова

доцент

кафедры ТПП

Е.Ю. Филимонова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина