

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б3.В.ОД.6 Экспертиза качества товаров растительного происхождения

**Семестр: 5**

**Количество часов: 144**

**Количество зачетных единиц: 4**

**Промежуточная аттестация: зачет**

## **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина является обязательной дисциплиной профессионального цикла учебного плана. Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Физика», «Химия», «Основы микробиологии», «Физико-химические методы исследований».

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин: «Теоретические основы товароведения и экспертиза», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров».

## **Цель и задачи освоения дисциплины:**

Цель дисциплины - приобретение студентами знаний о товарах растительного происхождения, экспертизе качества; приобретение навыков оформления результатов экспертизы.

В процессе изучения курса перед студентами ставятся следующие задачи: овладеть теоретическими знаниями в области товароведения товаров растительного происхождения, сформировать практические навыки проведения идентификационной, ассортиментной, качественной экспертиз.

## **Содержание дисциплины:**

Экспертиза качества зерномучных товаров: экспертиза крупы, муки, зерна. Методика проведения. Дефекты. Экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий, сухарных и бараночных изделий, макаронных изделий. Экспертиза качества свежих овощей и плодов, замороженных и сушеных овощей и плодов, квашенных, соленых, моченых плодов и овощей; плодоовощных консервов. Сахар, мед, крахмал: экспертиза качества, дефекты. Экспертиза качества плодово - ягодных кондитерских изделий; карамели, конфетных изделий; шоколада. Методика проведения. Дефекты. Экспертиза качества восточных сладостей; печенья и пряничных изделий. Экспертиза качества вкусовых товаров. Дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими профессиональными (ПК) компетенциями:**

ПК–13: знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество (*знать* ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их

качество; *уметь* сохранять качество товаров; *владеть* методикой сохранения потребительских свойств товаров);

ПК–14: знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров и готовность использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (*знать* признаки опасной, некачественной продукции; *уметь* выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию; *владеть* методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров и готовностью использовать их для диагностики дефектов);

ПК–15: знанием видов, причин возникновения товарных потерь и порядка их списания (*знать* причины возникновения товарных потерь; *уметь* идентифицировать вид потери; *владеть* порядком их списания).

### **Образовательные технологии:**

В зависимости от цели и вида учебного занятия применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии. Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемно-ориентированных лекций с элементами визуализации.

Лабораторные занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления аналитической и профессиональной деятельности с применением интерактивных форм обучения (решение ситуационных задач, подготовка презентаций, групповые дискуссии, моделирование деловых ситуаций при проведении экспертизы качества товаров).

**Составитель:** О.В.Шевелева, канд. техн. наук, доцент, кафедра коммерческого товароведения