Информация по учебной дисциплине «Товароведение пищевых продуктов»

|  |  |
| --- | --- |
| Название учебной дисциплины | Товароведение пищевых продуктов |
| Код и название специальности | 6-05-0113-05 «Технологическое образование (обслуживающий труд и изобразительное искусство)» |
| Курс изучения дисциплины | 4 |
| Семестр изучения дисциплины | 7 |
| Количество часов (всего/ аудиторных) | 98/60 |
| Трудоемкость в зачетных единицах | 3 |
| Пререквизиты | Трудовое обучение. Обслуживающий труд. Технология изготовления кондитерских изделий. |
| Краткое содержание учебной дисциплины | Предмет и задачи курса «Товароведение пищевых продуктов». Стандартизация и управление качеством продовольственных товаров. Химический состав, пищевая ценность продуктов. Овощи и плоды, свежие и продукты их переработки. Зерно и продукты его переработки. Сахар, крахмал, мед, кондитерские товары. Молоко и молочные товары. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры. Мясо и мясные товары. Рыба и нерыбные продукты моря. Вкусовые товары. |
| Результаты обучения (знать, уметь, иметь навык) | *знать:*  – потребительские свойства пищевых продуктов;  – классификацию и характеристику тары для упаковки и транспортирования пищевых продуктов;  – пищевую ценность продуктов;  – процессы происходящие при первичной и тепловой обработке в продуктах;  – химический состав и пищевую ценность продовольственных товаров;  – влияние свойств пищевых продуктов на организм человека;  – санитарно-гигиенические требования к продуктам питания.  *уметь:*  – организовывать учебное место и использовать безопасные приемы работы;  – оценивать качество продовольственных товаров теоретическими и практическими методами;  – определять качество продуктов  –  оценивать качество продовольственных товаров согласно ГОСТ;  *иметь навыки:*  – владения навыками организации ученого места и безопасной;  – владения способами разработки технологической документации для определения химического состава и качества пищевых продуктов;  – владения органолептическими и физиологическими методами исследования качества пищевых продуктов. |
| Формируемые компетенции | БПК-13. Характеризовать состав и свойства, виды и способы обработки продуктов и полуфабрикатов, определять качество продуктов, выбирать и оптимально использовать их в процессе профессионально-ориентированной деятельности. БПК-14. Разрабатывать технологическую последовательность и осуществлять технологический процесс приготовления, оформления и подачи закусок, блюд, напитков, кондитерских изделий, учитывая их свойства и особенности, в соответствии с нормативно-технологической документацией. |
| Форма промежуточной аттестации | Экзамен. |