

Дисциплина «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И КАЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

1. Цель и задачи дисциплины

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Товароведение и качество пищевых продуктов» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 (В.ДВ.04.02) основной профессиональной образовательной программы академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль - Технология хранения и переработки зерна.

Цель дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» должен быть подготовлен к производственно-технологической и расчетно-проектной деятельности.

Цель дисциплины – сформировать у студентов систему знаний, умений и навыков по вопросам основ товароведения и качества продуктов питания исходя из природы их получения, химического состава, технологии производства и хранения.

Задачи дисциплины

Задачи дисциплины:

- сформировать общие представления о потребительских свойствах продуктовых товаров, умение усваивать научные факты, важнейшие закономерности формирования и структуру ассортимента товаров.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент

должен обладать компетенциями

профессиональными:

– способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9).

В результате изучения дисциплины студент

должен знать:

– классификацию и ассортимент сельскохозяйственной продукции.
– товароведение как науку и ее роль при производстве и хранении продуктов питания, их химический состав, пищевую ценность, технологические и потребительские свойства, требования качества;

должен уметь:

– определять товароведческую характеристику продукта, исходя из его названия и внешних признаков;
– выбирать показатели качества, характеризующие полезные свойства продуктов и методики их оценки;
– уметь работать со стандартами;
– пользоваться средствами измерений;
– осуществлять контроль за соблюдением требований нормативных документов;
– давать товароведную характеристику основных групп пищевых продуктов, определять качество сырья;

должен владеть:

- методами определения качества сельскохозяйственных продуктов;
- методами работы со стандартами продукции;
- методами сохранения исходных свойств пищевых продуктов.

3. Структура и содержание дисциплины

3.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Биополимеры, состав растительных продуктов и их роль в питании человека

1. Предмет и задачи курса «Товароведение и качество пищевых продуктов». Основные составные вещества пищевых продуктов. Потребность человеческого организма в энергии. Структура пищевого рациона.

2. Белки и их физиологическое значение в питании человека. Белки и их значение. Аминокислотный состав белков. Усвояемость белков. Рекомендуемые нормы потребления. Функции, выполняемые в организме человека. Изменения белков при технологической обработке и хранении растительного и животного сырья.

3. Липиды и их физиологическое значение в питании человека. Липиды и их значение. Основные характеристики жирных кислот. Рекомендуемые нормы потребления. Функции, выполняемые в организме человека. Изменения липидов при технологической обработке и хранении растительного и животного сырья.

4. Углеводы и их физиологическое значение в питании человека. Углеводы и их значение. Моносахариды, полисахариды 1-го и 2-го рода. Рекомендуемые нормы их потребления. Функции, выполняемые углеводами в организме человека. Изменения углеводов при технологической обработке и хранении сырья растительного и животного происхождения.

5. Витамины, макро, микро, ультрамикроэлементы и их физиологическое значение в питании человека. Витамины, макро, микро, ультрамикроэлементы и их значение. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Виды макро, микро, ультрамикроэлементов. Рекомендуемые нормы их потребления. Функции, выполняемые ими в организме человека. Изменения при технологической обработке и хранении сырья растительного и животного происхождения.

6. Вода и её физиологическое значение. Вода и её значение. Свободная и связанная. Рекомендуемые нормы потребления. Функции, выполняемые в организме человека. Изменения при технологической обработке и хранении растительного и животного сырья.

Раздел 2 Товароведение и контроль качества продуктов растительного происхождения

1. Товароведение и контроль качества зерна и зернопродуктов. Классификация зерновых продуктов. Товароведческая характеристика зерновых продуктов. Показатели качества, характеризующие полезные свойства зерновых продуктов и методики их оценки.

2. Товароведение и контроль качества плодоовощной продукции. Классификация плодоовощных продуктов. Товароведческая характеристика плодоовощных продуктов. Показатели качества плодоовощных продуктов, характеризующих полезные свойства и методики их оценки.

3. Товароведение и контроль качества комбикормов. Классификация комбикормов растительного происхождения. Товароведческая характеристика. Показатели качества комбикормов, характеризующие полезные свойства и методики их оценки.

3.2 Объём дисциплины и виды учебной работы

Дисциплина изучается в 3 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины распределяется по основным видам учебной работы в соответствии с рабочим учебным планом, утвержденным ректором ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, следующим образом:

Объём дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц
Контактная работа (всего)	108/3
В том числе:	
Лекции	36
Практические / семинарские занятия (ПЗ/СЗ)	-
Лабораторные занятия (ЛЗ)	72
Самостоятельная работа студентов (всего)	108/3
В том числе:	
Подготовка к практическим/семинарским занятиям	-
Подготовка к лабораторным занятиям и к защите лабораторных работ	102
Выполнение курсового проекта/курсовой работы	-
Реферат	-
Подготовка к зачету	6
Контроль (подготовка к экзамену)	-
Общая трудоемкость	216/6