

# Б1.В.ДВ.06.01 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И КАЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
Профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

## 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

### 1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической; расчетно-проектной, экспериментально-исследовательской.

**Цель дисциплины** – сформировать у обучающихся 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** – сформировать общие представления о потребительских свойствах продуктовых товаров, умение усваивать научные факты, важнейшие закономерности формирования и структуру ассортимента товаров.

### 1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

| Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)  | Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)   |   |   |
|---|---|---|---|
|   | знания  | умения  | навыки  |
| ПК-2<br>- способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья | Обучающийся 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 - Б1.В.ДВ.06.01 -3.1 | Обучающийся 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 | Обучающийся должен владеть: – методами определения качества сельскохозяйственных продуктов; – методами работы со стандартами продукции; – методами сохранения исходных свойств пищевых продуктов - Б1.В.ДВ.06.01 -Н.1 |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  |  | продуктов, определять<br>качество сырья -<br>Б1.В.ДВ.06.01 -У.1 |  |
|--|--|---|--|