

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
Б1.В.06 «Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок»

1. Общая характеристика дисциплины

Цель дисциплины

Целью дисциплины является усвоение теоретических знаний в области товароведения и экспертизы пищевых концентратов и пищевых добавок, приобретение практических умений проведения их экспертизы и обеспечения сохраняемости на всех этапах товародвижения, необходимых для успешной профессиональной деятельности выпускника направления «Товароведение» квалификации бакалавр.

Задачи дисциплины

К задачам дисциплины относятся:

- усвоение понятийного аппарата в области товароведения и экспертизы пищевых концентратов и пищевых добавок;
- овладение теоретическими знаниями о химическом составе и пищевой ценности отдельных групп пищевых концентратов и пищевых добавок, их классификации и ассортименте;
- усвоение теоретических знаний о факторах, формирующих качество и ассортимент пищевых концентратов и пищевых добавок;
- усвоение правил организации, порядка проведения экспертизы отдельных групп пищевых концентратов и пищевых добавок и практическое овладение данными методиками;
- овладение методиками отбора проб пищевых концентратов и пищевых добавок в целях приемочной оценочной деятельности, оценки соответствия;
- овладение практическими навыками распознавания дефектов товаров и работой по предотвращению товарных потерь;
- обоснование роли пищевых добавок в современном питании, создании функциональных продуктов питания;
- рассмотрение механизмов действия пищевых добавок с позиций современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, их поведение в пищевых системах.

Предмет дисциплины

Предмет изучения дисциплины –ассортимент, качество, факторы формирующие и сохраняющие качество пищевых концентратов, а также классификация, функции и механизмы действия пищевых и биологически активных добавок, способы их внесения и эффективного использования с позиций современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-2	Способен определять требования к с\х продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	310	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к пищевым концентратам и пищевым добавкам
		311	Основные методы экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок
		У6	Применять основные методы экспертизы качества пищевых

			концентратов и пищевых добавок
		У7	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок
		Н5	Анализа показателей качества пищевых концентратов и пищевых добавок на всех этапах жизненного цикла
ПК-4	Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах жизненного цикла с\х продукции и разрабатывать мероприятия по устранению несоответствий	34	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество пищевых концентратов и пищевых добавок
		35	Основные методы квалиметрического анализа пищевых концентратов и пищевых добавок
		36	Основные методы экспертизы пищевых концентратов и пищевых добавок
		У1	Оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной правовой и нормативной документации
		У4	Применять основные методы идентификации и экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок
		Н3	По сбору и обработке данных по показателям качества пищевых концентратов и пищевых добавок на различных этапах жизненного цикла
		Н4	Выявления причин возникновения дефектов пищевых концентратов и пищевых добавок и разработки рекомендаций по их устранению

3. Содержание дисциплины

3.1 Пищевые концентраты

Введение в дисциплину. Состояние и тенденции развития рынка пищевых концентратов. Значение в питании. Классификация пищевых концентратов и направления

оптимизации ассортимента в соответствии с Концепцией государственной политики в области здорового питания. Классификация, ассортимент и пищевая ценность.

Пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд. Факторы, формирующие качество, и экспертиза пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд: порядок проведения экспертизы, нормативные документы, методы отбора проб и методы оценки качества.

Пищевые концентраты сладки блюд. Классификация, ассортимент и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество пищевых концентратов сладких блюд: сырье, технологические схемы производства. Требования к качеству. Изменение качества при хранении.

Пищевые концентраты мучных изделий. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, оказывающие влияние на качество мучных изделий. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Изменение качества при хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза (порядок проведения экспертизы, нормативные документы, методы отбора проб, методы оценки качества).

Пищевые концентраты для детского питания. Пищевая ценность продуктов детского питания. Классификация и ассортимент. Особенности химического состава и пищевой ценности. Особенности производства консервов для детского питания. Новое в ассортименте и технологии пищевых концентратов для детского питания.

Сухие завтраки. Пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Изменение качества при хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза сухих завтраков (порядок проведения экспертизы, нормативные документы, методы отбора проб и методы оценки качества). Новое в ассортименте и технологии сухих завтраков.

3.2 Пищевые добавки

Классификация пищевых добавок. Термины и определения в области пищевых добавок. Назначение и роль пищевых добавок в создании традиционных пищевых продуктов и продуктов питания нового поколения для функционального и специализированного питания. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продукта. Пищевые добавки, предотвращающие микробную или окислительную порчу продуктов. Пищевые добавки, необходимые в технологическом процессе производства пищевых продуктов. Улучшители качества пищевых продуктов

Экспертиза и безопасность пищевых добавок. Оценка потребительских свойств пищевых добавок. Определение органолептических, физико-химических, микробиологических, технологических свойств и других показателей качества. Технологии подбора и применения пищевой добавки в пищевой продукт с учетом особенностей химического состава, функциональных свойств добавок и сырья, характера действия, вида продукта и других факторов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых добавок. Оценка товарно-сопроводительных, технологических и иных документов. Подтверждение соответствия пищевых добавок

4. Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.