

**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**

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

			концентратов и пищевых добавок
		<b>У7</b>	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок
		<b>Н5</b>	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	<b>34</b>	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество пищевых концентратов и пищевых добавок
		<b>35</b>	Основные методы квалитетического анализа пищевых концентратов и пищевых добавок
		<b>36</b>	Основные методы экспертизы пищевых концентратов и пищевых добавок
		<b>У1</b>	Оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной правовой и нормативной документации
		<b>У4</b>	Применять основные методы идентификации и экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок
		<b>Н3</b>	По сбору и обработке данных по показателям качества пищевых концентратов и пищевых добавок на различных этапах жизненного цикла
		<b>Н4</b>	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.**