

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.10 «Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров»**

**1. Общая характеристика дисциплины**

**Цель дисциплины**

**Цель** изучения дисциплины – усвоение теоретических знаний в области товароведения и экспертизы кондитерских и вкусовых товаров и приобретение практических умений проведения их экспертизы, необходимых для успешной профессиональной деятельности товароведа.

**Задачи дисциплины**

**Задачи** дисциплины – изучение химического состава и пищевой ценности отдельных видов кондитерских и вкусовых товаров, их классификации и ассортимента; усвоение теоретических знаний о факторах, влияющих на качество и ассортимент кондитерских и вкусовых товаров; усвоение правил организации, порядка проведения экспертизы отдельных видов кондитерских и вкусовых товаров и практическое овладение данными методиками; овладение методиками отбора проб кондитерских и вкусовых товаров в целях приемочной оценочной деятельности, овладение практическими навыками распознавания дефектов товаров, разработка рекомендаций по их устранению.

**Предмет дисциплины**

**Предметом дисциплины** является изучение требований нормативной правовой и нормативной документации к кондитерским и вкусовым товарам, методов квалитметрического анализа и экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров.

**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	320	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к кондитерским и вкусовым товарам
		321	Основные методы квалитметрического анализа кондитерских и вкусовых товаров
		322	Основные методы экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров
		У14	Применять основные методы экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров
		У15	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров
		Н9	Анализа показателей качества кондитерских и вкусовых товаров 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	313	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество кондитерских и вкусовых товаров
		314	Основные методы квалиметрического анализа кондитерских и вкусовых товаров
		315	Основные методы экспертизы кондитерских и вкусовых товаров
		У1	Оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной правовой и нормативной документации
		У7	Применять основные методы идентификации и экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров.
		Н9	По сбору и обработке данных по показателям качества кондитерских и вкусовых товаров на различных этапах жизненного цикла.
		Н10	Выявления причин возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров и разработки рекомендаций по их устранению

### 3. Содержание дисциплины

**Раздел 1.** Товароведение и экспертиза сахара и кондитерских товаров.

**Раздел 2.** Товароведение и экспертиза вкусовых товаров

**4. Форма промежуточной аттестации: курсовая работа, экзамен.**