

Б1.В.20 Вкусовые товары

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы вкусовых товаров, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

ПК- 2 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ИД-4ПК-2 – Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

ПК - 4 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов

ИД-2ПК-4 - Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров; нормативную и техническую документацию по приёмке товаров;

уметь: определять показатели ассортимента и качества товаров; использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; владеть: методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров; методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров; правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности