

Аннотация рабочей программы дисциплины
Товароведение и оценка качества
основной профессиональной образовательной программы по направлению
подготовки 19.03.01 Биотехнология
направленность (профиль): биотехнологии в индустрии питания

1. Цели изучения дисциплины

Цель: овладение теоретическими знаниями и приобретение умений и навыков в области товароведения и оценки качества продовольственных товаров

Задачи: изучить законодательную и нормативную базу, регламентирующую качество и безопасность продовольственных товаров; изучить классификацию продовольственных товаров на группы, виды, разновидности, сорта; дать характеристику основным потребительским свойствам продовольственных товаров; изучить показатели качества товара в соответствии со стандартами и нормами качества продовольственных товаров; сформировать практические подходы к проведению экспертизы продовольственных товаров.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина: Товароведение и оценка качества относится к базовой части дисциплин учебного плана.

знание – классификации и ассортимента продовольственных биотехнологических товаров, потребительские свойства, методы определения качественных показателей, условия и сроки хранения биотехнологических продовольственных товаров, причину возникновения дефектов, системы «Меркурий», принципы разработки системы ХАССП для биотехнологических продовольственных товаров ;

умение - анализировать и применять полученные теоретические знания основ: товароведение и оценка качества в профессиональной деятельности, анализировать изменение качественных показателей в зависимости от различных факторов, уметь составлять рекламации и претензионные материалы.;

владение - практическими навыками в определении качественных показателей продовольственных биотехнологических товаров, методикой определения дефектов.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплины «Введение в специальность» и служит основой для освоения дисциплин «Основные принципы и методы ХАССП», «Промышленная биотехнология».

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
ОПК-5. Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать	ОПК-5.2. Эксплуатирует современную экспериментальную научно-исследовательскую технику и современное технологическое оборудование для осуществления биотехнологических процессов; проводит оценку, анализ и интерпретацию полученных в результате биотехнологических процессов данных	Знать: З1 потребительские свойства товаров их классификацию, методы определения качественных характеристик, условия, сроки хранения, причину возникновения дефектов, в том числе с помощью современного технологического оборудования.
		Уметь: У1 определять качественные характеристики согласно нормативных показателей, выявлять дефекты в

<p>количественные и качественные показатели получаемой продукции</p>		<p>продовольственных товарах, биологических процессах проводить оценку, анализ и интерпретацию полученных результатов, составлять рекламации и претензионные материалы.</p>
<p>ОПК-7. Способен проводить экспериментальные исследования и испытания по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико- химические, химические, биологические, микробиологические методы</p>	<p>ОПК-7.1 Использует цели и задачи проводимых исследований и разработок; методы проведения экспериментальных исследований, основанные на закономерностях физики, химии, физической химии, биологии и микробиологии методы статистического анализа и обработки результатов эксперимента</p>	<p>Знать: 32 цели и задачи проводимых исследований и разработок; методы проведения экспериментальных исследований, основанные на закономерностях физики, химии, физической химии, биологии и микробиологии</p> <p>Уметь: У2 планировать и проводить исследования биотехнологических процессов с использованием экспериментальных физических, физико-химических, химических, биохимических, микробиологических методов;</p> <p>Владеть: В2 навыками проведения экспериментальных исследований биотехнологических процессов</p>

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

5. Форма промежуточной аттестации: зачет - 2 семестр.