**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**«Товароведение продовольственных товаров»**

**1.Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (**направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций**:** ОПК-3.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

- основных понятий, терминов и их определений в области товароведения продовольственных товаров;

- особенностей химического состава и потребительских свойств товаров;

- факторов, формирующих и сохраняющих качество и безопасность продовольственных товаров на всех этапах жизненного цикла;

- основных методов идентификации потребительских товаров и способов обнаружения и защиты товаров от фальсификации;

- требования к упаковке и маркировке товаров, условия и сроки их хранения и транспортирования;

- основных нормативных и правовых документов в соответствии с направлением и направленностью подготовки;

- методов контроля качества товаров и проведения экспертизы качества продовольственных товаров;

- основных понятий, терминов и их определений в области товароведения продовольственных товаров.

***Умение:***

- анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами, касающихся оценки качества и безопасности продовольственных товаров;

- проводить экспертизу качества продовольственных товаров;

- проводить документальную идентификацию и установление ассортиментной принадлежности товаров;

- проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию продовольственных товаров на всех этапах товародвижения;

- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь;

- обеспечивать соблюдение правил и режимов хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров.

***Навык:***

- о потребительской ценности продовольственных товаров, возможных видах опасностей для человека и критериях безопасности;

- классификации продовольственных товаров.

***Опят деятельности:***

- в проведении современных измерений;

- в обработке результатов измерений.

**3.Содержание программы учебной дисциплины**

Теоретические основы товароведения. Товароведение зерномучных и плодовоовощных товаров. Товароведение кондитерских и вкусовых товаров. Товароведение молочно-жировых товаров. Товароведение мясных и рыбных товаров.

**4.Форма промежуточной аттестации**: экзамен.

**5. Разработчик:** канд. техн. наук, доцент кафедры пищевых технологий Клопова А.В.