Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кумыкова Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.11.2024 12:02:12
Уникальный программный ключ:
71[illegible]

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.В.04 Товароведение и экспертиза пищевых жиров*"

направления подготовки бакалавров "*38.03.07 Товароведение*"

профиль подготовки "*Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров*"

программа подготовки "*Бакалавр*"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза пищевых жиров» является формирование у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков в области теоретических и научно-методологических основ экспертизы пищевых жиров, современного развития методов и организации проведения экспертизы пищевых жиров; формирование профессиональной культуры применения и использования полученных знаний, умений и навыков в выборе методов и правил проведения экспертизы пищевых жиров.

Задачами курса являются:

- формирование у обучающихся знаний по анализу химического строения различных видов жиров;

- оценке качества пищевых жиров при помощи физико-механических и органолептических методов;

- изучение мероприятий, направленных на сохранение и улучшение качества различных видов пищевых жиров;

- изучение особенностей документов, устанавливающих требования к качеству пищевых жиров в зависимости от их целевого назначения;

- понимание роли и места органолептических показателей качества в системе качественной оценки товаров данной группы.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Общая характеристика липидов. Состав и свойства жиров
Растительные масла. Характеристика растительных масел.
Жиры животные топленые Характеристика животных топленых жиров.
Маргарин. Характеристика маргарина.
Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры Характеристика кондитерских, хлебопекарных и кулинарных жиров.
Майонез. Характеристика майонезов. Производство майонезов.

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Товароведение и экспертиза пищевых жиров» входит в базовую часть программы направления подготовки «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров». Для изучения данной учебной дисциплины необходимы знания, умения и владения,

формируемые следующими предшествующими дисциплинами: «Товарная экспертиза», «Идентификация и экспертиза продовольственных товаров», «Товароведение и экспертиза молочных товаров», «Современные методы идентификации и экспертизы товаров».

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.		
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства		
основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий.	применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	навыками применения методов квалиметрического анализа продукции.
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.		
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства		
основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий.	применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	навыками применения методов квалиметрического анализа продукции.
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.		
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства		
виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.		
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла		
национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции.	применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции.	навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.		
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла		
показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла.	выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.		
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.	анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции.	навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции требованиям нормативных документов.
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.		
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции.	анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции при выборочном контроле хранения.	навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения.

Дисциплина "Товароведение и экспертиза пищевых жиров" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 143.65 часа, 4 зачетные еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 01.09.2025	Ачегу Зарема Асфаровна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 03.09.2025	Тазова Зарета Тальбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 03.09.2025	Тазова Зарета Тальбиевна