

Б1.В.ДВ.02.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И КАЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки **35.03.06** **Агроинженерия**
Профиль **Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции**

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической; научно-исследовательской; организационно-управленческой; проектной.

Цель дисциплины – сформировать у обучающихся систему знаний, умений и навыков по вопросам основ товароведения и качества продуктов питания исходя из природы их получения, химического состава, технологии производства и хранения.

Задачи дисциплины – сформировать общие представления о потребительских свойствах продуктовых товаров, умение усваивать научные факты, важнейшие закономерности формирования и структуру ассортимента товаров.

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ПК-11 - способность использовать технические средства для определения параметров технологических процессов и качества продукции	Обучающийся должен знать: – классификацию и ассортимент сельскохозяйственной продукции. – товароведение как науку и ее роль при производстве и хранении продуктов питания, их химический состав, пищевую ценность, технологические и потребительские свойства, требования качества – (Б1.В.ДВ.02.02 - 3.1)	Обучающийся должен уметь: – определять товароведческую характеристику продукта, исходя из его названия и внешних признаков; – выбирать показатели качества, характеризующие полезные свойства продуктов и методики их оценки; – уметь работать со стандартами; – пользоваться средствами измерений; – осуществлять контроль за соблюдением требований нормативных документов; – давать товароведную характеристику основных групп пищевых продуктов, определять качество сырья – (Б1.В.ДВ.02.02 -У.1)	Обучающийся должен владеть: – методами определения качества сельскохозяйственных продуктов; – методами работы со стандартами продукции; – методами сохранения исходных свойств пищевых продуктов – (Б1.В.ДВ.02.02 -Н.1)

<p>ОПК-7 способность организовывать контроль качества и управление технологическим и процессами</p>	<p>Обучающийся должен знать: – контроль качества и управление технологическими процессами – (Б1.В.ДВ.02.02 - 3.2)</p>	<p>Обучающийся должен уметь: – организовывать контроль качества и управление технологическими процессами – (Б1.В.ДВ.02.02 -У.2)</p>	<p>Обучающийся должен владеть: – методами контроля качества и технологическими процессами – (Б1.В.ДВ.02.02 -Н.2)</p>
---	--	---	---