Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.11.01 «Товарный менеджмент молочных и жировых товаров»
Направление подготовки
38.03.07 Товароведение профиль Товарный менеджмент

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *38.03.07«Товароведение»*

Учебная дисциплина «Товарный менеджмент молочных и жировых товаров» входит дисциплинарный модуль «Товарный менеджмент товаров животного происхождения» вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается **на знании следующих дисциплин**: «Основы микробиологии и биологическая повреждаемость товаров», «Химия», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Инструментальные методы исследования в товароведении».

Изучение дисциплины «Товарный менеджмент молочных и жировых товаров» необходимо для подготовки к государственной итоговой аттестации.

Цель дисциплины

Целью учебной дисциплины «Товарный менеджмент молочных и жировых товаров» является приобретение обучающимися знаний теоретических закономерностей формирования и проявления свойств молочных и жировых товаров, составляющих их потребительную стоимость, особенностей изменения свойств на всех этапах товародвижения, принципах формирования ассортимента.

Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

- изучение состояния рынка молочных и жировых товаров;

изучение основной нормативной документации, регламентирующей качество и безопасность молочных и жировых товаров;

-изучение закономерностей формирования потребительских свойств, качества, ассортимента, сохраняемости молочных и жировых товаров в условиях распространения современного уровня техники и технологии, пищевых отраслей экономики, проявляющихся в системе «производство – обращение – потребление».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

Общепрофессиональные

ОПК- 3 - умением использовать нормативно - правовые акты в своей профессиональной деятельности.

В результате освоения компетенции **ОПК-3** обучающийся должен:

Знать: Номенклатуру потребительских свойств и нормируемые показатели качества и безопасности молочных и жировых товаров.

Уметь: Осуществлять документальное оформление результатов экспертизы, контроля и оценки качества молочных и жировых товаров.

Владеть: Приемами экспертизы товарно-сопроводительных документов, подтверждающих безопасность, количество и качество товаров.

вид деятельности **оценочно-аналитическая деятельность**

ПК-8 - знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

В результате освоения компетенции **ПК-8** обучающийся должен:

Знать: Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность молочных и жировых товаров на всех этапах жизненного цикла, процессы, происходящие при хранении и их влияние на изменение потребительских свойств и сохраняемости молочных и жировых товаров, принципы классификации и построения ассортимента и направления его оптимизации в сфере производства и обращения молочных и жировых товаров.

Уметь: Прогнозировать потребности общества в отдельных видах молочных и жировых товаров в соответствии с физиологическими нормами, с учетом конкурентоспособности, экспорта, импорта и производства продовольственных товаров.

Владеть: Способами определения потребительских свойств молочных и жировых товаров по справочным информационным данным, сведениям, имеющимся на маркировке продукции и по фактически полученным результатам эксперимента.

ПК-11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

В результате освоения компетенции **ПК-11** студент должен:

Знать: методы оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации

Уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

Владеть: методами оценки товарной информации

Содержание дисциплины

Раздел 1. Товарный менеджмент жировых товаров.

Тема 1. Состояние рынка жировых и молочных товаров

Динамика производства основных видов масложировой продукции. Состояние сырьевой базы. Структура импорта и экспорта различных видов жировых товаров. Среднедушевое потребление жировых товаров в стране и мире. Задачи, стоящие перед масложировой отраслью промышленности.

Формируемые компетенции ПК-8

Тема 2. Формирование потребительских свойств растительных масел

Характеристика масличного сырья. Технологические особенности различных способов получения растительных масел. Способы очистки растительных масел. Сущность процесса рафинации, влияние отдельных этапов рафинации на формирование потребительских свойств растительных масел Классификация растительных масел, принципы формирования ассортимента. Товароведная характеристика отдельных видов растительных масел: их состав и свойства. Органолептические, физико-химические и показатели безопасности различных видов растительных масел. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения растительных масел. Изменение качества масла при хранении. Потери масла. Меры по сохранению качества и сокращению потерь растительных масел при транспортировке, хранении и реализации.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Тема 3. Формирование потребительских свойств и ассортимента животных топленых жиров

Особенности химического состава и пищевая ценность животных жиров. Характеристика основных свойств животных жиров. Классификация животных жиров по виду сырья, технологическим особенностям получения, качеству. Формирование потребительских свойств животных жиров в процессе производства. Принципы формирования ассортимента. Торговые сорта, показатели качества, методы исследования. Изменение качества животных жиров в процессе хранения. Условия и сроки транспортирования, хранения и реализации.

Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения животных жиров.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Тема 4. Актуальные проблемы развития масло-жировой отрасли и направления совершенствования

Направленные изменения при-родных свойств жиров с целью получения продуктов с заданными характеристиками. Сущность процессов гидрогенизации, переэтерификации, гидропереэтерификации, их использование в технологии получения жировых товаров. Характеристика сырья, применяемого при производстве маргаринов. Технологические приемы, направленные на модификацию свойств жирового сырья, применяемого для производства маргаринов. Состав и свойства жировой основы маргаринов, их физические и структурно-механические свойства. Технология получения маргаринов. Химический состав и пищевая ценность маргаринов, направления пищевого использования. Классификация по составу и назначению, консистенции и содержанию жира. Принципы формирования ас-сортимента и товароведная характеристика маргаринов раз-личных видов. Жировые спрэды. Технология получения, химический состав и пищевая ценность, направления пищевого использования. Классификация по со-ставу и назначению, консистенции и содержанию жира. Принципы формирования ассорти-мента. Товароведная характеристика спрэдов различных видов. Качество маргаринов и жировых спрэдов, методы исследования. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения. Изменения качества в процессе хранения. Виды потерь и причины их возникновения.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Тема 5. Потребительские свойства, ассортимент и качество кулинарных и кондитерских жиров

Общая товароведная характеристика кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров. Химический состав и пищевая ценность, направления пищевого использования. Факторы, формирующие потребительские свойства: сырье, процессы производства. Классификация и принципы формирования ассортимента кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения и реализации, дефекты.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Тема 6. Формирование потребительских свойств майонезов

Особенности состава и пищевая ценность майонеза. Характеристика способов получения майонеза и их влияние на потребительские свойства готового продукта. Классификация майонезов, принципы формирования ассортимента. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения. Показатели качества и методы исследования, дефекты. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь майонезов при хранении и реализации.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Раздел 2. Товарный менеджмент молочных товаров.

Тема 7. Классификация, формирование ассортимента и качества молока

Химический состав и свойства основных компонентов коровьего молока. Образование молока. Факторы, влияющие на состав молока. Особенности химического состава молока других видов животных. Физико-химические свойства молока. Биохимические, химические и физические процессы, протекающие в молоке под воздействием различных факторов. Влияние термической обработки на качество и сохраняемость молока. Чужеродные вещества молока. Ассортимент питьевого молока. Основы производства. Экспертиза качества. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Изменения качества молока в процессе хранения. Дефекты молока. Меры по сохранению качества. Сливки. Технология производства, факторы, формирующие качество. Ассортимент сливок. Экспертиза качества. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения и реализации. Дефекты сливок.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Тема 8. Классификация, формирование ассортимента и качества кисломолочных товаров

Пищевая ценность и состав кисломолочных продуктов, общая характеристика. Гомоферментативное и гетероферментативное брожение: отличительные особенности протекания . Характеристика стартовых культур микроорганизмов, используемых для приготовления различных групп кисломолочных продуктов. Способы сквашивания и их влияние на потребительские свойства продуктов. Классификация и товароведная характеристика различных групп кисломолочных продуктов. Кисломолочные напитки: простокваша, йогурт, ацидофильные напитки, кефир, кумыс. Особенности производства, сравни-тельная характеристика пищевой ценности и потребительских свойств. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении. Сметана. Пищевая ценность и общая характеристика сметаны. Особенности производства сметаны. Классификация и факторы формирования ассортимента. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения. Экспертиза качества сметаны, дефекты, меры по сохранению качества и предотвращению и снижению потерь. Творог и творожные изделия. Пищевая ценность и общая характеристика, направления пищевого использования. Особенности производства различных видов творожных изделий. Классификация и факторы формирования ассортимента. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения. Экспертиза качества, дефекты, меры по сохранению качества, предотвращению и снижению потерь

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Тема 9. Классификация, формирование ассортимента и качества масла коровьего

Особенности химического со-става и пищевой ценности масла коровьего, общая товароведная характеристика сливочного и топленого масел. Масло сливочное: особенности производства, влияние отдельных технологических операций на потребительские свойства масла. Классификация и принципы формирования ассортимента. Товароведная характеристика отдельных видов сливочного масла. Масло топленое: характеристика сырья для получения топленого масла. Классификация и принципы формирования ассортимента. Качество, упаковка, маркировка, хранение масла коровьего различных видов и групп. Показатели качества и методы исследования. Использование балловой оценки для установления уровня качества различных видов

масла. Изменение качества при хранении, процессы, происходящие при хранении. Условия транспортирования, хранения и реализации различных видов масла, дефекты вкуса и запаха, консистенции, цвета и упаковки. Меры по сохранению качества, потери и причины их возникновения

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Тема 10. Классификация, формирование ассортимента и качества молочных консервов

Классификация молочных консервов в зависимости от исходного сырья и способов консервирования. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств консервов: сырье, процессы производства, виды тары. Принципы формирования ассортимента и товароведная характеристика от-дельных видов. Сухие молочные продукты для детского питания: особенности состава и пищевой ценности. Классификация и принципы формирования ассортимента. Направления пищевого использования, товароведная характеристика отдельных вдов. Кисломолочные сухие продукты: особенности состава и свойств, направления пищевого использования, товароведная характеристика. Требования к качеству молочных консервов, методы исследования.. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Условия и сроки хранения, дефекты, меры по сохранению качества, предотвращению и снижению потерь.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Тема 11. Классификация, формирование ассортимента и качества сыров

Пищевая и биологическая ценность сыров, значение в питании.. Сыры сычужные. Техно-логические особенности производства и их влияние на формирование потребительских свойств. Классификация сычужных сыров, принципы формирование ассортимента, технологические особенности получения сыров различных типов и ассортиментных наименований. Кисломолочные сыры: отличительные особенности производства, особенности пищевой ценности и потребительских свойств. Классификация, принципы формирования ассортимента. Плавленые сыры: характеристика сырья для производства, технологические особенности их производства. Классификация. Товароведная характеристика отдельных видов.. Качество, упаковка, маркировка, хранение сыров. Идентификационные критерии сыров. Изменение качества при хранении. Условия транспортирования, хранения и реализации различных видов сыров, дефекты. Меры по сохранению качества, потери и причины их возникновения.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Тема 12. Классификация, формирование ассортимента и качества мороженого

Общая товароведная характеристика мороженого, особенности пищевой ценности и потребительских свойств. Характеристика сырья, применяемого при производстве мороженого, технологические особенности получения. Классификация и принципы формирования ассортимента мороженого. Упаковка и требования к маркировке мороженого, условия и сроки транспортирования и хранения, особенности реализации мороженого в торговле. Показатели качества и методы исследования. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Объем дисциплины 180 часов / 5 зач. ед.
Промежуточная аттестация в 7 семестре – **зачет с оценкой**

Семестр 7.

Разработчик: к.х.н., доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ПИ (ф) РЭУ имени Г.В. Плеханова Э.В. Воронина