

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Техническое регулирование пищевых жиров»

Учебный курс «Техническое регулирование пищевых жиров» предназначена для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение.

Дисциплина «Техническое регулирование пищевых жиров» включена в состав дисциплины по выбору вариативной части.

Общая трудоемкость дисциплины «Техническое регулирование пищевых жиров» в зачетных единицах и академических часах составляет: очная/заочная форма обучения 4 зачетные единицы, 144 часа.

Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36/8 часов), практические работы (36/16 часов, в том числе МАО 36/16 часов), самостоятельная работа (72/120 часа, в том числе 45/9 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7 семестре / на 4 курсе.

Дисциплина «Техническое регулирование пищевых жиров» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Жизненный цикл товаров», «Сырье и материалы в товароведении», «Безопасность товаров», «Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена», «Регулирование производства и обращения товаров», «Quality control in merchandising» (Контроль качества в товароведении) и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Таможенная экспертиза», «Экспертиза продукции из генетически модифицированных объектов».

Содержание дисциплины состоит из двух разделов и охватывает следующий круг вопросов:

1. Химия липидов: основные направления развития масложировой промышленности; современные представления о пищевой и биологической ценности пищевых жиров и масел, научно обоснованные нормы их

потребления; состав и свойства жиров; общая и дополнительная схемы классификации; жирнокислотный состав липидов, характеристика кислот предельного и непредельного ряда; эссенциальные жирные кислоты; глицериды, вещества сопутствующие глицеридам; изменение жиров при хранении, народно-хозяйственное и научно-практическое значение проблемы защиты жиров от окисления.

2. Объекты технического регулирования масложировой продукции. Факторы, формирующие качество: сырье, технологические схемы производства: классификация жировых продуктов; технологии производства; основной химический состав и пищевая ценность масложировой продукции; использование гидрогенизированных и переэтерифицированных жиров при производстве эмульсионных продуктов, их влияние на здоровье человека; требования предъявляемые к качеству и маркировке пищевых жиров в соответствии с ТР ТС и международными требованиями (Codex Alimentarius); методы идентификации и фальсификации пищевых жиров; современная упаковка жировых продуктов и проблемы ее утилизации; дефекты пищевых жиров и причины их возникновения, условия и сроки хранения масложировой продукции.

Содержание дисциплины направлено на получение фундаментальных знаний и практических навыков в области современного состояния и перспектив производства пищевых жиров и масел в России и за рубежом, их соответствие ТР ЕАЭС и международными требованиями (Codex Alimentarius); общих признаков классификации пищевых жиров; глубокое ознакомление с факторами, формирующими качество пищевых жиров, влияющих на условия и сроки хранения продукции.

Цель – формирование у студентов системы знаний в области технического регулирования, ассортимента и качества пищевых жиров, практических навыков приемки и экспертизы качества данной группы товаров.

Задачи:

- изучение современного состояния и перспектив производства пищевых жиров и масел в России;

- дать студентам начальные знания о основополагающих характеристиках, составляющих потребительную стоимость пищевых жиров;

- научить студентов пользоваться современной нормативно-правовой базой по вопросам качества и безопасности пищевых жиров, их классификации, кодирования, маркировки;

- научить определять номенклатуры потребительских свойств и показателей пищевых жиров;

- оценивать качество пищевых жиров, в том числе новых отечественных и импортных;

- научить студентов выявлять градации качества и дефекты пищевых жиров, выявлять причины их возникновения и меры по предупреждению реализации некачественных товаров;

- изучить способы идентификации и возможной фальсификации пищевых жиров.

Для успешного изучения дисциплины «Техническое регулирование пищевых жиров» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации;

- умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

- способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

- умение анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и

безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства;

- умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;

- знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

- умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК – 3 умение анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения	Знает	процедуру составления рекламации и претензии к качеству пищевых жиров; порядок составления заключения по результатам рассмотрения рекламации и претензии к качеству пищевых жиров;
	Умеет	анализировать рекламации и претензии к качеству пищевых жиров; готовить заключения по результатам рассмотрения рекламации;
	Владеет	навыками анализа рекламации и претензии к качеству пищевых жиров.
ПК – 7 навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	Знает	основные характеристики пищевых жиров на всех этапах жизненного цикла;
	Умеет	оптимизировать ассортимент пищевых жиров, сокращать товарные потери и сверхнормативные товарные запасы;
	Владеет	навыками оптимизации ассортимента и товарных запасов, сокращения товарных потерь.
ПК – 10 знание ассортимента и потребительских свойств	Знает	принципы классификации, ассортимент и потребительские свойства пищевых жиров;

товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество		факторы, формирующие и сохраняющие качество растительных масел, животных жиров и пищевых эмульсионных продуктов;
	Умеет	определять потребительские свойства пищевых жиров;
	Владеет	навыками определения потребительских свойств пищевых жиров; составления факторов формирующих и сохраняющих качество пищевых жиров.
ПК – 13 умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	Знает	требования нормативной документации к товарной информации пищевых жиров;
	Умеет	пользоваться нормативной документацией, регламентирующей требования к пищевым жирам;
	Владеет	навыками оценки соответствия товарной информации пищевых жиров требованиям НД.
ПК – 16 знание мировых тенденций формирования ассортимента потребительских товаров с учетом физиологических норм потребления основных компонентов питания	Знает	основные положения концепции оптимального питания в России и за рубежом;
	Умеет	определять физиологические нормы потребления основных компонентов пищевых жиров;
	Владеет	навыками составления рациона питания жировых продуктов с учетом их физиологических норм потребления.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Техническое регулирование пищевых жиров» применяются следующие методы активного обучения: работа в малых группах, семинар прессконференция.