

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Почапская В.В.

Наименование дисциплины: Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки

Цель освоения дисциплины: обеспечение студентов необходимыми знаниями в области классификации и стандартизации, научных основ хранения и методов оценки качества сельскохозяйственных продуктов и продуктов их переработки, а также выработать у студентов умения и навыки исследования качества товаров, их потерь в процессе товародвижения и путей и снижения.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-8 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-8.1 владеет методами и методиками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;	<i>Знать:</i> знать методы и методики контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; <i>Уметь:</i> уметь владеть методами и методиками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; <i>Владеть:</i> владеть методами и методиками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Введение в товароведение, предмет, цели, задачи, история возникновения в России. Товароведение как наука о товаре. Автоматическая идентификация и штриховое кодирование.

Тема 2. Методы оценки качества продовольственных товаров. Основы безопасности. Упаковка как фактор, способствующий сохранению качества товаров.

Тема 3. Основные принципы, правила и режимы хранения продовольственных товаров
Товарные потери.

Тема 4. Понятия, задачи товароведения и экспертизы мясопродуктов

Характеристика убойных животных. Мясная продуктивность.

Тема 5. Товароведная классификация и маркировка мяса. Сортная разделка мясных туш

Тема 6. Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий, мясных консервов, мясных копченостей, полуфабрикатов

Тема 7. Товароведная характеристика и оценка качества мяса птицы. Товароведная характеристика и оценка качества субпродуктов

Тема 8. Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Тема 9. Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов, сметаны, творога. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 144/4 ЗЕТ