

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Г.М. Топурия, профессор

Наименование дисциплины: Б1.Б.12 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.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки (ОПК-6)	Этап 1: теоретические основы качества товаров; Этап 2: химический состав сельскохозяйственной продукции.	Этап 1: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества пищевых продуктов; Этап 2: проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Этап 1: применением нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; Этап 2: методами сравнительного анализа потребительских свойств сельскохозяйственных товаров.
готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7)	Этап 1: методологию оценки качества товаров; Этап 2: факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в процессе производства и хранения.	Этап 1: проводить анализ причин возникновения дефектов и брака; продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; Этап 2: обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации сельскохозяйственных товаров.	Этап 1: методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции; Этап 2: владеть методами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь сельскохозяйственных товаров.

<p>владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений (ПК-22)</p>	<p>Этап 1: требования к качеству и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Этап 2: методы контроля качества и особенности проведения оценки качества продовольственных товаров.</p>	<p>Этап 1: определять показатели качества товаров и уровень качества товаров; Этап 2: применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья.</p>	<p>Этап 1: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Этап 2: основными направлениями использования продукции в зависимости от ее качества.</p>
--	--	---	--

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Теоретические основы товароведения сельскохозяйственной продукции и сырья

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.

Раздел 2. Понятия, задачи товароведения и экспертизы мяса и мясопродуктов.

Тема 4. Понятия, задачи товароведения и экспертизы мясопродуктов
Характеристика убойных животных. Мясная продуктивность.

Тема 5. Морфология и химический состав мясного сырья. Виды порчи мяса.

Тема 6. Товароведная классификация и маркировка мяса. Сортная разделка мясных туш

Тема 7. Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий, мясных консервов, мясных копченостей, полуфабрикатов

Тема 8. Товароведная характеристика и оценка качества мяса птицы.
Товароведная характеристика и оценка качества субпродуктов

Раздел 3. Товароведная характеристика молока и молочных продуктов

Тема 9. Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Тема 10. Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов, сметаны, творога. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Тема 11. Товароведная характеристика и оценка качества сливочного и

топленого масла. Товароведная характеристика и оценка качества сыров (Твердые, мягкие, рассольные, плавленые). Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Раздел 4 .Товароведная характеристика и оценка качества животных жиров

Тема 12.Товароведная характеристика и оценка качества животных жиров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Раздел 5. Товароведная характеристика и оценка качества кожевенного и эндокринного сырья, крови.

Тема 13.Товароведная характеристика и оценка качества кожевенного сырья. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Товароведная характеристика и оценка качества кишечного, ферментного, эндокринного сырья, крови. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Раздел 6.Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов

Тема 14.Товароведная характеристика и оценка качества живой, охлажденной и мороженой рыбы, оценка качества соленых, маринованных, сушеных, вяленых и копченых рыбных продуктов.

Раздел 7.Товароведная характеристика и оценка качества яиц и яичных продуктов

Тема 15.Товароведная характеристика и оценка качества яиц строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Тема 16.Товароведная характеристика и оценка качества яичных продуктов, строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Раздел 8. Товароведная характеристика и оценка качества меда

Тема 17. Товароведная характеристика и оценка качества меда и сахарных кондитерских изделий, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.