

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: доцент Сингариева Н.Ш.

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.06.01 Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров

Цель освоения дисциплины:

- готовность и способность студента использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений, навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности;

- осветить вопросы, касающиеся товароведения, экспертизы и биологической безопасности и создать концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков творческой ветеринарно-санитарной работы;

- обучить и вооружить знаниями современной науки и практики для достижения высокой эффективности использования биологических особенностей и потенциальных возможностей организма при производстве экологически чистой животноводческой и растениеводческой продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсы и ограничений	УК-2.1 Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе	Знать: основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране Владеть: подходом формирования ассортимента товаров для предприятия.
	УК-2.2 Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных	Знать: классификацию и ассортимент продовольственных товаров. Уметь: проводить необходимые

	<p>результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы</p>	<p>ветеринарно-санитарные мероприятия. Владеть: приемами применения нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности.</p>
	<p>УК-2.3 Владеть управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к</p>	<p>Знать: химический состав и пищевую ценность продовольственных товаров. Уметь: проводить ветеринарно-санитарные мероприятия для выпуска доброкачественной продукции. Владеть: методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие.</p>

	результатам реализации проекта	
<p>ПК-4 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>ПК-4.1 Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях, нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; подконтрольной продукции санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели гидробионты, подлежащие ветеринарно- санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели проведения ветеринарно - санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность,</p>	<p>Знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь: применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.</p> <p>Владеть: методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров.</p>

	<p>факторы, формирующие качество</p> <p>ПК-4.2 Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ПК-4.3 Владеть навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, методами оценки качества сельскохозяйственной</p>	<p>Знать: методы ветеринарно-санитарной профилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений;</p> <p>Уметь: решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке.</p> <p>Владеть: методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар.</p> <p>Знать: современную ветеринарно-санитарную технику, средства и методы, технические основы их использования на объектах ветнадзора.</p> <p>Уметь: определять цели, задачи, объемы ветеринарно-санитарных обработок применительно к конкретным объектам ветнадзора.</p> <p>Владеть:</p>
--	--	---

	<p>продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p>уверенное ориентирование на рынке предложения продовольственных товаров в огромном ассортименте.</p>
--	---	---

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Введение в дисциплину

Тема 2. Основы товароведения

Тема 3. Классификация продовольственных товаров и товарная информация

Тема 4. Потребительские свойства продовольственных товаров

Тема 5. Факторы, способствующие сохранению качества товаров

Тема 6. Основные принципы, правила и режимы хранения продовольственных товаров.

Тема 7. Консервирование пищевых продуктов

Тема 8. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность молочных консервов

Тема 9. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность мороженого.

Тема 10. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность рыбы

Тема 11. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность рыбных товаров

Тема 12. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность пищевых жиров

Тема 13. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность яиц

- Тема 14. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность яичных товаров
- Тема 15. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность меда
- Тема 16. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность плодоовощной продукции
- Тема 17. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность зерномучной продукции

3. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ.