

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** Савилова О.В., ст. преподаватель

**Наименование дисциплины:** Б1.В.ДВ.08.01 - 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:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-4 - способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Этап 1: классификацию и ассортимент продовольственных товаров; Этап 2: химический состав и пищевую ценность продовольственных товаров.	Этап 1: проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия; Этап 2: проводить ветеринарно-санитарные мероприятия для выпуска доброкачественной продукции.	Этап 1: подходом формирования ассортимента товаров для предприятия; применение нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; Этап 2: владение методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие.
ПК-5 - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Этап 1: методы ветеринарно-санитарной профилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений;	Этап 1: решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное	Этап 1: методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров; Этап 2: методами

	<p>Этап 2: современную ветеринарно-санитарную технику, средства и методы, технические основы их использования на объектах ветнадзора.</p>	<p>заклучение о качестве безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке; Этап 2: определять цели, задачи, объемы ветеринарно-санитарных обработок применительно к конкретным объектам ветнадзора.</p>	<p>оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар; уверенное ориентирование на рынке предложения продовольственных товаров в огромном ассортименте.</p>
--	---	---	--

## 2. Содержание дисциплины:

**Раздел 1** Введение в товароведение.

**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.

**Тема 7** Сортная разделка мясных туш.

**Тема 8** Товароведная характеристика и оценка качества мясных консервов.

**Тема 9** Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий.

**Тема 10** Товароведная характеристика и оценка качества мясных копченостей.

**Тема 11** Товароведная характеристика и оценка качества мясных полуфабрикатов.

**Тема 12** Товароведная характеристика и оценка качества мяса птицы.

**Тема 13** Продукты убоя птиц и их использование.

**Тема 14** Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя кролика, нутрий.

**Тема 15** Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя диких животных и пернатой дичи.

**Тема 16** Товароведная характеристика и оценка качества субпродуктов.

**Тема 17** Холодильная обработка и хранение мяса.

**Раздел 3** Товароведная характеристика молока и молочных продуктов.

**Тема 18** Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Тема 19** Товароведная характеристика и оценка качества питьевых сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Тема 20** Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов, сметаны. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Тема 21** Товароведная характеристика и оценка качества творога и творожных продуктов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Тема 22** Товароведная характеристика и оценка качества сливочного и топленого масла. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Тема 23** Товароведная характеристика и оценка качества молочных консервов. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Тема 24** Товароведная характеристика и оценка качества сыров (Твердые, мягкие, рассольные, плавленые). Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Тема 25** Состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных.

**Тема 26** Факторы, влияющие на состав молока.

**Тема 27** Основные методы исследования молока.

**Тема 28** Товароведная характеристика и оценка качества жидких кисломолочных продуктов.

**Тема 29** Товароведная характеристика и оценка качества мороженого.

**Раздел 4 Товароведная характеристика и оценка качества животных и растительных жиров.**

**Тема 30** Товароведная характеристика и оценка качества животных жиров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Тема 31** Товароведная характеристика и оценка качества пищевых жиров (растительное масло, маргарин, кулинарный жир). Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Тема 32** Изменение жиров при хранении и методы защиты их от порчи.

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

**Тема 33** Товароведная характеристика и оценка качества кожевенного сырья. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Тема 34** 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 35** Товароведная характеристика рыбы, строение, классификация, химический состав и пищевая ценность.

**Тема 36** Особенности созревания мяса рыбы. Факторы, способствующие порче рыбы.

**Тема 37** Товароведная характеристика и оценка качества живой, охлажденной и мороженой рыбы.

**Тема 38** Товароведная характеристика и оценка качества соленых, маринованных, сушеных, вяленых и копченых рыбных продуктов.

**Тема 39** Товароведная характеристика и оценка качества рыбных консервов и пресервов.

**Тема 40** Товароведная характеристика и оценка качества икры лососевых, осетровых и др. рыб.

**Тема 41** Товароведная характеристика и оценка качества раков, пресноводных моллюсков. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Тема 42** Товароведная характеристика и оценка качества рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

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

**Тема 43** Товароведная характеристика и оценка качества яиц строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Тема 44** 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 зерномучных товаров (зерно, мука, крупа, хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия).**

**Тема 45** Товароведная характеристика и оценка качества зерномучных товаров (зерно, мука, крупа) химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Тема 46** Товароведная характеристика и оценка качества зерномучных товаров (хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия), химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Раздел 9 Товароведная характеристика и оценка качества плодоовощных товаров и грибов.**

**Тема 47** Товароведная характеристика и оценка качества плодоовощных товаров. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Тема 48** Товароведная характеристика и оценка качества грибов. химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Раздел 10 Товароведная характеристика и оценка качества крахмала, сахара.**

**Тема 49** Товароведная характеристика и оценка качества крахмала, сахара, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Тема 50** Товароведная характеристика и оценка качества меда и сахарных кондитерских изделий, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Тема 51** Товароведная характеристика и оценка качества вкусовых товаров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Тема 52** Товароведная характеристика и оценка качества карамели, шоколада.

**Тема 53** Товароведная характеристика и оценка качества мучных кондитерских изделий.

**Тема 54** Товароведная характеристика и оценка качества какао порошка, конфет.

**Тема 55** Товароведная характеристика и оценка качества биопрепаратов, кормов и кормовых добавок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Тема 56** Товароведная характеристика и оценка качества кормов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**Тема 57** Товароведная характеристика и оценка качества кормовых добавок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

**3.      **Общая трудоёмкость дисциплины: 5 ЗЕ.****