

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Почапская В.В.

Наименование дисциплины: Товароведение продукции животноводства и сырья

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)
ПКО-7 Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	ПКО-7.1 Знать: требования к качеству продукции животноводства.	<i>Знать:</i> требования к качеству продукции животноводства. <i>Уметь:</i> организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства <i>Владеть:</i> навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства
	ПКО-7.2 Уметь: организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства.	<i>Знать:</i> требования к качеству продукции животноводства. <i>Уметь:</i> организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства <i>Владеть:</i> навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства
	ПКО-7.3 Владеть: навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства.	<i>Знать:</i> требования к качеству продукции животноводства. <i>Уметь:</i> организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства <i>Владеть:</i>

		навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства
--	--	---

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 характеристика и оценка качества колбасных изделий, мясных консервов, мясных копченостей, полуфабрикатов

Тема 6. Товароведная характеристика и оценка качества мяса птицы. Товароведная характеристика и оценка качества субпродуктов

Тема 7. Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Тема 8. Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов, сметаны, творога. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Тема 9. 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.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 72/2 ЗЕТ