

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: С.С. Жаймышева

Наименование дисциплины: ФТД.В.01. 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:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-7 способностью к самоорганизации и и самообразованию	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	Этап 1:применением нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; Этап 2:методами сравнительного анализа потребительских свойств сельскохозяйственных товаров.
ОПК-2 способностью осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов области животноводства	Этап 1: методологию оценки качества товаров; Этап 2:факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в про-	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	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>ОПК-4 способностью использовать достижения науки в оценке качества кормов и продукции, в стандартизации и сертификации племенных животных</p>	<p>Этап 1: требования к качеству безопасности продовольственно-го 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>
--	---	---	--

2. 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.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ