

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** доцент Сингариева Н.Ш.

**Наименование дисциплины:** Б1.В.02 Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза 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-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	<b>Знать:</b> основные принципы критического анализа <b>Уметь:</b> давать оценку современным научным достижениям <b>Владеть:</b> методами критического анализа
	УК-1.2 Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	<b>Знать:</b> актуальные научные проблемы, относящиеся к профессиональной области <b>Уметь:</b> осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта <b>Владеть:</b> новыми знаниями на основе анализа, синтеза и др.; навыками собирания и обобщения новых данных
	УК-1.3 Владеть исследованием проблемы профессиональной	<b>Знать:</b> проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов

	<p>деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности;</p> <p>выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения;</p> <p>демонстрированием оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций</p>	<p>интеллектуальной деятельности</p> <p><b>Уметь:</b> выявлять проблемы и использовать адекватные методы для их решения;</p> <p><b>Владеть:</b> навыками демонстрации оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций</p>
<p>ПК-2 Способен организовывать и планировать эксперименты, проводить исследования, анализ и разработку методов контроля и повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-2.1</p> <p>Знать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения;</p> <p>профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;</p> <p>биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, благоприятствующие их распространению;</p> <p>основные понятия и</p>	<p><b>Знать:</b> биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контроль качества продуктов питания животного и растительного происхождения;</p> <p>профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;</p> <p><b>Владеть:</b> современными средствами и способами дезинфекции, дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий;</p>

	<p>термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	
	<p>ПК-2.2          Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><b>Знать:</b>          послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов;  <b>Уметь:</b>          проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения;  <b>Владеть:</b>          методами технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>
	<p>ПК-2.3          Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения</p>	<p><b>Знать:</b>          технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования;</p>

	<p>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; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения</p>	<p><b>Уметь:</b> проводить биохимические и бактериологические исследования животноводческой продукции; <b>Владеть:</b> методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов.</p>
<p>ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-4.1 Знать современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их</p>	<p><b>Знать:</b> правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; <b>Уметь:</b> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>

	<p>профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки</p>	<p>сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;  <b>Владеть:</b>  современной методикой ветеринарно- санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методами самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей.</p>
--	--	--

	<p>животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	
	<p>ПК-4.2 Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного</p>	<p><b>Знать:</b> послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; <b>Уметь:</b> работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических</p>

	<p>происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; 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; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>документов, <b>Владеть:</b> навыками определения видовой принадлежности мяса животных; бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; использования методов теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>
	<p>ПК-4.3 Владеть методами</p>	<p><b>Знать:</b> технику отбора проб,</p>

	<p>составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, 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; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения;</p> <p><b>Уметь:</b> организовать просветительскую работу среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку.</p> <p><b>Владеть:</b> методами составления отчетной документации, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, 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>консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения;</p> <p><b>Уметь:</b> организовать просветительскую работу среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку.</p> <p><b>Владеть:</b> методами составления отчетной документации, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, 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>убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; 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>	
--	---	--

## **2. Содержание дисциплины:**

Тема 1. Основы товароведения

Тема 2. Введение в дисциплину

Тема 3. Товарная информация.

Тема 4. Факторы, способствующие сохранению качества товаров

Тема 5. Основные факторы, влияющие на сохраняемость продовольственных товаров

Тема 6. Консервирование пищевых продуктов

Тема 7. Особенности товароведной экспертизы мясных товаров

Тема 8. Товароведная классификация и маркировка мяса

Тема 9. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность молочных консервов. Сгущенные молочные консервы.

Тема 10. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность сухих молочных консервов.

Тема 11. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность мороженого

Тема 12. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность растительных масел.

Тема 13. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность топленых жиров

Тема 14. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность маргарина

Тема 15. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность рыбы

Тема 16. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность рыбных консервов

Тема 17. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность яиц

Тема 18. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность яичных продуктов

Тема 19. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность меда

Тема 20. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность плодов и овощей

## **3. Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ.**