

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология мясных и молочных продуктов»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения» являются

а) усвоение студентами теоретических знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения,

б) приобретение знаний и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности,

в) создание целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

2. Содержание дисциплины «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения»:

Продовольственные товары и продовольственное сырьё как объект изучения

Качество пищевой продукции

Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Тара и упаковка

Экспертиза продовольственных товаров

Товароведение продовольственных товаров и сырья растительного происхождения

Товароведение продовольственных товаров и сырья животного происхождения

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) теоретические и практические основы товароведения;

б) основные аспекты конкурентоспособности продовольственных товаров и продовольственного сырья, средства повышения конкурентоспособности, вопросы повышения качества товаров и расширения ассортимента;

в) особенности формирования и оценки потребительских свойств

продовольственных товаров и продовольственного сырья.

2) Уметь:

а) применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров и продовольственного сырья на практике;

б) использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества пищевых продуктов;

в) проводить приемку по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие,

г) обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации продовольственных товаров.

3) Владеть:

а) методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров;

б) методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар; подходами формирования ассортимента товаров для предприятия;

в) методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие,

г) методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.



Зав.каф. ТММП

Ежкова Г.О.