

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б3.В.ОД.11 Экспертиза качества товаров животного происхождения

Семестр: 6

Количество часов: 180

Количество зачетных единиц: 5

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина является вариативной обязательной дисциплиной профессионального цикла учебного плана. Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Физика», «Химия», «Основы микробиологии», «Физико-химические методы исследований».

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин: «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров».

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель дисциплины - приобретение студентами знаний о товарах животного происхождения, экспертизе качества; приобретение навыков оформления результатов экспертизы.

В процессе изучения курса перед студентами ставятся следующие задачи: овладеть теоретическими знаниями в области товароведения и экспертизы товаров животного происхождения, сформировать практические навыки проведения идентификационной, ассортиментной, качественной экспертизы.

Содержание дисциплины:

Растительные масла и животные топленые жиры: экспертиза качества. Дефекты. Модифицированные жиры: экспертиза качества. Дефекты. Молоко и сливки: экспертиза качества. Показатели безопасности. Особенности подтверждения соответствия. Возможности использования недоброкачественного молока. Кисломолочные товары: экспертиза качества. Показатели безопасности. Особенности подтверждения соответствия. Масло сливочное, сыры: оценка качества, особенности подтверждения соответствия. Пороки масла коровьего. Особенности экспертизы сыров Дефекты сыров. Процессы при хранении, виды потерь. Молочные консервы, мороженое: экспертиза качества. Показатели безопасности. Дефекты. Яйцо и яичные товары: экспертиза качества. Дефекты, пути использования неполноценных яиц. Способы хранения яиц. Мясо убойных животных и птицы: особенности экспертизы качества и безопасности. Солено - копченые и колбасные изделия: дефекты: допустимые и недопустимые. Рыба живая и холодильной обработки: экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры по предупреждению.

Соленые, вяленые, сушеные и копченые рыбные товары: экспертиза качества. Дефекты соленой, пряной и маринованной рыбы, причины их возникновения и меры по предупреждению. Рыбные консервы и пресервы, полуфабрикаты: Экспертиза качества. Допустимые и недопустимые дефекты. Упаковка, маркировка условия и сроки хранения консервов и пресервов. Икорные товары: показатели качества и безопасности. Особенности экспертизы. Возможные дефекты, причины их возникновения и меры по предупреждению.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими профессиональными (ПК) компетенциями:

ПК–13: знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество (*знать* ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; *уметь* сохранять качество товаров; *владеть* методикой сохранения потребительских свойств товаров);

ПК–14: знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров и готовность использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (*знать* признаки опасной, некачественной продукции; *уметь* выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию; *владеть* методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров и готовностью использовать их для диагностики дефектов);

ПК–15: знанием видов, причин возникновения товарных потерь и порядка их списания (*знать* причины возникновения товарных потерь; *уметь* идентифицировать вид потери; *владеть* порядком их списания).

Образовательные технологии:

В зависимости от цели и вида учебного занятия применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии. Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемно-ориентированных лекций с элементами визуализации.

Лабораторные занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления аналитической и профессиональной деятельности с применением интерактивных форм обучения (решение ситуационных задач, подготовка презентаций, групповые дискуссии, моделирование деловых ситуаций при проведении экспертизы качества товаров).

Составитель: В.Н. Кривченко, канд. техн. наук, доцент, кафедра коммерческого товароведения