

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б2.В. ДВ.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Семестр: 5

Количество часов: 108

Количество зачетных единиц: 3

Промежуточная аттестация: зачет

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина относится к базовой части цикла вариативных дисциплин по выбору.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Физика», «Химия», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Теоретические основы товароведения», «Основы микробиологии», «Безопасность товаров», «Организация и управление коммерческой деятельностью», «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение и экспертиза однородных групп непродовольственных товаров».

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель дисциплины – знакомство студентов с основными вопросами ветеринарно-санитарной экспертизы.

В процессе изучения курса перед студентами ставятся следующие задачи: овладеть теоретическими знаниями в области ветеринарно-санитарной экспертизы, сформировать практические навыки проведения и оформления результатов.

Содержание дисциплины:

Нормативная база для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых и бобовых культур. Ветеринарно-санитарная экспертиза плодоовощных консервов. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленых, маринованных, квашеных плодов и овощей. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных продуктов

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 по-

ребительские свойств товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; *уметь* сохранять качество товаров; *владеть* методикой сохранения потребительских свойств товаров).

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. Практические занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления профессиональной деятельности с применением интерактивных форм обучения (подготовка сообщений).

Составители: О.В. Шевелева, канд. техн. наук, доцент, кафедра коммерческого товароведения