

# АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина (модуль)	<b>Товароведение и экспертиза продовольственных товаров</b>
Содержание	<p>Раздел 1. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров.</p> <p>Раздел 2. Товароведение и экспертиза крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий</p> <p>Раздел 3. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров</p> <p>Раздел 4. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров</p> <p>Раздел 5. Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров</p> <p>Раздел 6. Товароведение и экспертиза пищевых жиров</p> <p>Раздел 7. Товароведение и экспертиза мяса, мясных и яичных товаров</p> <p>Раздел 8. Товароведение и экспертиза рыбы и нерыбных объектов водного промысла</p>
Реализуемые компетенции	ОПК-5, ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины студент должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров;</li> <li>- номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров;</li> <li>- основные методы идентификации продовольственных по органолептическим и физико-химическим показателям качества и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации;</li> <li>- требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования;</li> <li>- технические регламенты и другие, российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность продовольственных товаров;</li> <li>- классификацию и ассортимент продовольственных товаров.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться нормативной документацией (ГОСТами, ГОСТами Р, ОКП), СанПиН, ТН ВЭД;</li> <li>- проверять товарно-сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность товаров (ветеринарное свидетельство, фитосанитарный сертификат; удостоверение о качестве, сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение);</li> <li>- осуществлять приёмку продовольственных товаров по количеству и качеству;</li> <li>- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;</li> <li>- осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров;</li> <li>- определить соответствие маркировки товара требованиям НД.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сенсорными и несложными инструментальными методами экспертизы качества продовольственных товаров;</li> </ul>

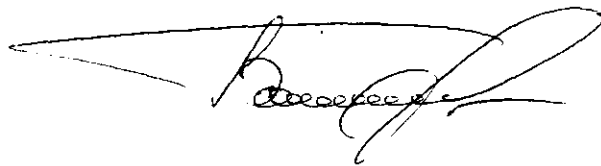
	- приёмами экспертизы товарно-сопроводительных документов, подтверждающих безопасность, количество и качество товаров; - нормативной документацией, в соответствии с которой вырабатываются продовольственные товары.				
Трудоемкость, З.е.	10				
Объем занятий, часов	360	Лекций	Практических (семинарских)	Лабораторных	Самостоятельная работа
	Всего	68	34	34	152
	В том числе интерактивной	28	-	-	-
Формы самостоятельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к темам практических занятий				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Экзамен в 6 семестре, экзамен в 7 семестре (2, 72) 6, 7				

Зав. кафедрой  
товароведени и экспертизы



М.Э. Ахмедов

Декан ТФ



Н.Л. Баламирзоев