

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

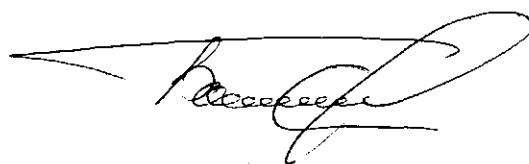
	- нормативной документацией, в соответствии с которой вырабатываются продовольственные товары.				
Трудоемкость, З.е.	8				
Объем занятий, часов	288	Лекций	Практических (семинарских)	Лабораторных	Самостоятельная работа
	Всего	34	34	68	116
	В том числе интерактивной	28	-	-	-
Формы самостоятельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к темам практических занятий				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Зачет в 4 семестре, экзамен в 5 семестре (1 , 36)				

Зав. кафедрой
товароведения и экспертизы



М.Э. Ахмедов

Декан ТФ



Н.Л. Баламирзоев