Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаренко Елена Николаевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.08.2021 15:56:45
Уникальный программный ключ:
c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

Товароведение мясных и рыбных товаров

Закреплена за кафедрой **Товароведение и управление качеством**

Учебный план z38.03.07.03_1.plx

Форма обучения **заочная**

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		Итого	
Вид занятий	УП	РПД		
Лекции	6	6	6	6
Лабораторные	4	4	4	4
Практические	6	6	6	6
В том числе инт.	16	16	16	16
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная	16	16	16	16
Сам. работа	227	227	227	227
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	252	252	252	252

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цели освоения дисциплины:изучение классификации и ассортимента мясных и рыбных товаров и особенностями их потребительской ценности; ознакомление с условиями и способами хранения рыбных и мясных товаров, с вопросами маркировки, освоение обучающимися знаний о потребительской стоимости мясных и рыбных товаров, упаковки и информации о товарах, освоение обучающимися умений проведения экспертизы.
1.2	Задачи: изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество мясных и рыбных товаров;ознакомление обучающихся с процессами, происходящими при производстве, хранении, и методами консервирования мясных и рыбных товаров; оценка соответствия безопасности и качества мясных и рыбных товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий; получение практических навыков эффективного применения теоретических знаний к конкретным ситуациям, возникающим при осуществлении профессиональной деятельности по направлению товароведение; ознакомление с различными дефектами мясных и рыбных товаров, возникающими в процессе производства и товародвижения и умение выявить причины их возникновения; проведение приемки мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности; формирование у обучающихся необходимой компетенции, что позволит решать ситуации, возникающие в практической деятельности

2. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
ПК-8: знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество
Знать:
формирующие и сохраняющие качества
Уметь:
выявлять факторы, сохраняющие качество и потребительские свойства мясных и рыбных товаров
Владеть:
технологией в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом; органолептическими методами идентификации и определение качества мясной и рыбной продукции
ПК-9: знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
Знать:
виды и методы идентификации и способы обнаружения фальсификации

Уметь:
обнаруживать фальсификацию мясных и рыбных товаров на всех этапов товародвижения товаров
Владеть:
технологией в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом; органолептическими методами идентификации и определение качества мясной и рыбной продукции
ПК-12: системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности
Знать:
нормативно-правовую базу в области подтверждения соответствия, методы контроля качества мясных и рыбных товаров в процессе транспортирования и реализации
Уметь:
применять методы товарной экспертизы
Владеть:
технологией в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом; органолептическими методами идентификации и определение качества мяной и рыбной продукции
ПК-13: умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
Знать:
инструкции приемки товаров, методики отбора проб
Уметь:
применять нормативные документы в области оценки качества упаковки, маркировки, хранения и реализации мясных и рыбных товаров
Владеть:
навыками оформления актов отбора проб и образцов
ПК-14: способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь
Знать:
методыконтроля качества в процессе хранения, транспортирования и реализации
Уметь:
проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров на всех этапов товародвижения товаров
Владеть:
способностью выявлять дефекты