

Шифр, наименование образовательной программы – 38.03.07 Товароведение  
уровень высшего образования – бакалавриат

Направленность (профиль) – товароведение и экспертиза товаров во внешней и внутренней торговле  
профиль, специализация

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### Б1.В17 Товароведение и экспертиза мясных, рыбных товаров и морепродуктов

*шифр и наименование дисциплины по учебному плану*

вариативная

*статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору*

очная

*форма обучения - очная, заочная, очно-заочная*

Составитель аннотации – Севодина К.В., к.т.н., доцент, кафедра ОХЭТ

*ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры*

<b>Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)</b>	5 (180)
<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p>Дисциплина «Товароведение и экспертиза мясных, рыбных товаров и морепродуктов» относится к специальным дисциплинам. Она является специальной дисциплиной по направлению подготовки «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза товаров во внешней и внутренней торговле», так как представляет собой теоретическую и практическую базу для осуществления профессиональной деятельности в качестве товароведов-экспертов при работе с группой мясных, рыбных товаров и морепродуктов. В рамках дисциплины «Товароведение и экспертиза мясных, рыбных товаров и морепродуктов» рассматриваются такие темы как товароведение мяса и мясных продуктов, в том числе колбасных изделий, мясных консервов, мясных копченостей, мясных полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; изучается групповой товарный ассортимент рыбы и рыбных товаров, в том числе икорные товары и водные гидробионты.</p> <p>Таким образом, целью изучения данного предмета является приобретение студентами знаний, умений и навыков по товароведной оценке и экспертизе качества мясных и рыбных товаров.</p>
<b>Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)</b>	<p><b>Модуль 1.</b> Мясо убойных животных, мясо птицы, яйца и яйцепродукты, холодильная обработка и хранение мяса убойных животных и птицы, субпродукты, мясо фасованное, мясные полуфабрикаты, мясные копчености и колбасные изделия, мясные консервы. полуфабрикаты и кулинарные изделия;</p> <p><b>Модуль 2.</b> Общие сведения о рыбе, живая, охлажденная и мороженая рыба, соленые, маринованные, сушеные, вяленые, копченые рыбные товары, балычные изделия, рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия, рыбные консервы и пресервы. икорные товары, водные нерыбные продукты.</p>
<b>Формируемые компетенции</b>	<p>ПК-4 – системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров</p> <p>ПК-8 – знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество</p> <p>ПК-9 – знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления некачественной опасной и фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</p> <p>ПК-11 – умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации</p>

	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
<b>Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины</b>	Общие основы товароведения. Дегустационный анализ.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины</b>	<b>знать:</b> принципы товароведения и экспертизы мясных товаров; показатели качества и дефекты мяса и мясных товаров; ассортимент и товарные сорта мяса и мясных продуктов, принципы товароведения и экспертизы рыбных товаров и морепродуктов; показатели качества и дефекты рыбных товаров и морепродуктов; ассортимент и товарные сорта рыбы, рыбных товаров и морепродуктов; <b>уметь:</b> составлять экспертные заключения, документы, сопровождающие приемку товаров по качеству и количеству, составлять экспертные заключения, документы, сопровождающие приемку товаров по качеству и количеству; <b>владеть:</b> навыками экспертизы качества мяса и мясных товаров, навыками экспертизы качества рыбы, рыбных товаров и морепродуктов
<b>Образовательные технологии</b>	Интерактивные формы обучения: дискуссии, обучающие игры (ролевые игры), лекции-беседы, лекции-дискуссии, лабораторные работы
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b> (контрольная, работа, коллоквиум, тест и т.п.)	Контрольные опросы, тестирование, защита лабораторных работ
<b>Форма промежуточной аттестации</b> (экзамен, зачет)	Экзамен

Зав.кафедрой ОХЭТ

название кафедры

 Верещагин А.Л.

подпись