

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.05.01 «Товароведение продовольственных товаров животного происхождения»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ХТОМ

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины Б1.В.ДВ.05.01 «Товароведение продовольственных товаров животного происхождения» являются:

- а) усвоение студентами теоретических знаний в области товароведения продовольственных товаров животного происхождения;
- б) приобретение знаний и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности;
- в) создание целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

2. Содержание дисциплины «Товароведение продовольственных товаров животного происхождения»:

Продовольственные товары и продовольственное сырьё как объект изучения. Качество пищевой продукции.

Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Тара и упаковка.

Товароведение продовольственных товаров и сырья животного происхождения.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) теоретические и практические основы товароведения;
- б) основные аспекты конкурентоспособности продовольственных товаров и продовольственного сырья, средства повышения конкурентоспособности, вопросы повышения качества товаров и расширения ассортимента;
- в) особенности формирования и оценки потребительских свойств продовольственных товаров и продовольственного сырья.

2) Уметь:

- а) применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров и продовольственного сырья на практике;
- б) использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества пищевых продуктов;
- в) проводить приемку по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие,
- г) обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации продовольственных товаров.

3) Владеть:

- а) методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров;
- б) методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар; подходами формирования ассортимента товаров для предприятия;
- в) методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;
- г) методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

И. о. зав. кафедрой ХТОМ



Ахмедзянова Ф. К.