

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.В.09 «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров»**

**1. Общая характеристика дисциплины**

**Цель дисциплины**

Целью дисциплины является формирование знаний в области товароведения и экспертизы мясных и рыбных товаров и умений по их идентификации и оценке качества.

**Задачи дисциплины**

изучение теоретических основ формирования и сохранения качества мяса и мясопродуктов; рыбы и продуктов из рыбы, обучение практическим навыкам проведения экспертизы данной группы товаров.

**Предмет дисциплины**

Предметом изучения дисциплины являются мясные и рыбные товары, их ассортимент и качество.

**2. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

<b>Компетенция</b>		<b>Индикатор достижения компетенции</b>	
<b>Код</b>	<b>Содержание</b>	<b>Код</b>	<b>Содержание</b>
ПК-2	Способен определять требования к с\х продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	317	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к мясным и рыбным товарам.
		318	Основные методы квалитетрического анализа мясных и рыбных товаров.
		319	Основные методы экспертизы качества мясных и рыбных товаров.
		У12	Применять основные методы экспертизы качества мясных и рыбных товаров.
		У13	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества мясных и рыбных товаров.
		Н8	Анализа показателей качества мясных и рыбных товаров на всех этапах жизненного цикла.
ПК-4	Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах жизненного цикла с\х продукции и разрабатывать мероприятия по устранению несоответствий	310	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных и рыбных товаров.
		311	Основные методы квалитетрического анализа мясных и рыбных товаров.
		312	Основные методы экспертизы мясных и рыбных товаров.
		У1	Оценивать соответствие

			товарной информации требованиям нормативной правовой и нормативной документации.
		<b>У6</b>	Применять основные методы идентификации и экспертизы качества мясных и рыбных товаров.
		<b>Н7</b>	По сбору и обработке данных по показателям качества мясных и рыбных товаров на различных этапах жизненного цикла.
		<b>Н8</b>	Выявления причин возникновения дефектов мясных и рыбных товаров и разработки рекомендаций по их устранению.

### **3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Товароведная характеристика и экспертиза мясных товаров.

Раздел 2. Товароведная характеристика и экспертиза рыбных товаров.

### **4. Форма промежуточной аттестации: курсовая работа, экзамен.**