

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.В.08 «Товароведение и экспертиза молочных и жировых товаров»**

**1. Общая характеристика дисциплины**

**Цель дисциплины**

Целью дисциплины является овладение теоретическими знаниями и приобретение умений по их применению в области товароведения.

**Задачи дисциплины**

- формирование знаний по основополагающим характеристикам однородных групп молочных и жировых товаров, основам классификации и характеристике ассортимента;
- формирование умений и навыков по определению требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах к молочным и жировым товарам;
- формирование умений и навыков по идентификации и оценке качества молочных и жировых товаров, выявлению их дефектов и фальсификации.

**Предмет дисциплины**

Предметом изучения дисциплины являются молочные и жировые 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	314	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к молочным и жировым товарам
		315	Основные методы квалитметрического анализа молочных и жировых товаров
		316	Основные методы экспертизы качества молочных и жировых товаров
		У10	Применять основные методы экспертизы качества молочных и жировых товаров
		У11	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества молочных и жировых товаров
		Н7	Анализа показателей качества молочных и жировых 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	37	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество молочных и жировых товаров
		38	Основные методы квалитметрического анализа молочных и жировых товаров
		39	Основные методы экспертизы молочных и жировых товаров
		У1	Оценивать соответствие

			товарной информации требованиям нормативной правовой и нормативной документации
		У5	Применять основные методы идентификации и экспертизы качества молочных и жировых товаров
		Н5	По сбору и обработке данных по показателям качества молочных и жировых товаров на различных этапах жизненного цикла
		Н6	Выявления причин возникновения дефектов молочных и жировых товаров и разработки рекомендаций по их устранению

### **3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Товароведная характеристика и экспертиза молочных товаров.

Раздел 2. Товароведная характеристика и экспертиза жировых товаров.

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