

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.О.21 «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»**

**1. Общая характеристика дисциплины**

**Цель дисциплины**

Формирование знаний, умений и навыков в области товароведения однородных групп продовольственных товаров животного и растительного происхождения.

**Задачи дисциплины**

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

**Предмет дисциплины**

Предметом изучения дисциплины являются продовольственные 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>
ОПК-3	Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	32	Действующие нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции.
		У2	Применять действующие нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции.
		Н3	Использования нормативных документов для решения профессиональных задач в области товароведения однородных групп продовольственных товаров.
Тип задач профессиональной деятельности – товароведно-технологический, оценочно-аналитический			
ПК-5	Способен к ведению интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества на всех этапах жизненного цикла с/х продукции	31	Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области продовольственных товаров, систем менеджмента качества и безопасности продовольственных товаров.
		32	Требования безопасности и качества, предъявляемые к однородным группам продовольственных товаров, а также основным процессам их производства, хранения, транспортирования и обращения на рынке.
		33	Виды продовольственных товаров, основы технологии производства и обращения на рынке.
		34	Методы исследования потребительских свойств продовольственных товаров, с/х сырья, пищевых макро- и

			микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции.
		35	Методы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой с\х продукции.
		36	Причины, методы выявления и способы устранения несоответствий в процессе реализации и обращения на рынке продовольственных товаров.
		У1	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовой продукции и надежность процессов обращения на рынке продовольственных товаров.
		У2	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и однородных групп продовольственных товаров, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативной и технической документации.
		У3	Выявлять несоответствия продовольственных товаров на основе данных лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке.
		У4	Производить анализ качества продовольственных товаров на соответствие требованиям технических регламентов, нормативных и технических документов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке.
		У5	Разрабатывать элементы системы менеджмента качества и безопасности с\х продукции.
		Н1	Проведения контроля продовольственных товаров и с\х сырья, используемого при производстве, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля.
		Н2	Документирования информации результатов контроля продовольственных товаров.

		НЗ	Разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин несоответствий продукции на основе данных контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке.
--	--	----	---

### **3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров

Раздел 2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения

Раздел 3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров животного происхождения

### **4. Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.**