

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 02.05.2024 05:48:33  
Уникальный идентификатор:  
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafd

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Б1.В.01.04 Товароведение молока и мяса**

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль "Технология хранения и переработки продукции животноводства"  
(уровень бакалавриата)  
форма обучения очная/заочная

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель изучения дисциплины:** формирование необходимых теоретических и практических знаний в области товароведения,

### **Задачи дисциплины**

изучение основополагающих характеристик молочных и мясных товаров, составляющих их потребительскую стоимость, их изменений на всех этапах товародвижения и

изучения порядка экспертизы молочных и мясных товаров .

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Товароведение молока и мяса» находится в Части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1, Модуль "Профильных дисциплин" учебного плана.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часа, 4 з.е.

Форма промежуточной аттестации: экзамен на 4 курсе в 7 семестре.

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Таблица 1 – Результаты обучения, соотнесенные с общими результатами освоения образовательной программы

Код компе-	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по
<b>Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический</b>			

ПК-3	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> —Использует методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p><b>Знать:</b> методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки</p> <p><b>Уметь:</b> использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки</p> <p><b>Владеть:</b> способностью использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки</p>
		ИД-3 <sub>ПК-3</sub> —Владеет навыками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p><b>Знать:</b> Основные методы оценки основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p> <p><b>Уметь:</b> Использовать основные методы оценки основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p> <p><b>Владеть:</b> Способностью использовать основные методы оценки основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p>

### Содержание дисциплины:

#### 1. общая часть товароведения

- 1.1 предмет и задачи товароведения
- 1.2 классификация продовольственных товаров
- 1.3 качество продовольственных товаров
- 1.4 химический состав продовольственных товаров
- 1.5 методы определения качества товаров
- 1.6 хранение продовольственных товаров
- 1.7 консервирование пищевых продуктов
- 1.8. сертификация как подтверждение соответствия
- 1.9 маркировка потребительских товаров
- 1.10 основы стандартизации

#### 2. товароведение отдельных групп продовольственных товаров

- 2.3 вкусовые товары
  - 2.3.1 чай и чайные напитки
  - 2.3.2 кофе и кофейные напитки
  - 2.3.3. пряности
  - 2.3.4. приправы
  - 2.3.5 алкогольные напитки
  - 2.3.6 слабоалкогольные напитки
  - 2.3.7. безалкогольные напитки

- 2.3.8 табачные изделия
- 3 2.6 молочные товары
  - 2.6.1 молоко и сливки
  - 2.6.2 молочные консервы
  - 2.6.3 кисломолочные продукты
  - 2.6.4 масло коровье
  - 2.6.5 твердые сычужные сыры
  - 2.6.6 мягкие сычужные сыры
  - 2.6.8 кисломолочные сыры
  - 2.6.9 переработанные сыры
  - 2.6.10 мороженое
- 4 2.7 пищевые жиры
  - 2.7.1 растительные масла
  - 2.7.2 животные топленые жиры
  - 2.7.3 маргарин
  - 2.7.4 кулинарные жиры
- 5 2.8 мясо и мясные продукты
  - 2.8.1 мясо убойных животных
  - 2.8.1 мясо убойных животных (2 часть)
  - 2.8.2 мясные субпродукты
  - 2.8.3 мясо фасованное
  - 2.8.4 мясо домашней птицы и дичи
  - 2.8.5 мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия
  - 2.8.6 колбасные изделия
  - 2.8.7 мясные копчености
  - 2.8.8 мясные консервы
- 6 2.9 яйца и яичные товары
- 7 2.10 пищевые концентраты
- 8 2.11 рыба и рыбные товары
  - 2.11.1 общие сведения о рыбе
  - 2.11.2 семейства важнейших промысловых рыб
  - 2.11.3 живая, охлажденная и мороженая рыба
  - 2.11.4 соленая рыба
  - 2.11.5 сушеная рыба
  - 2.11.6 вяленая рыба
  - 2.11.7 копченая рыба
  - 2.11.8 балычные изделия
  - 2.11.9 рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия
  - 2.11.10 икра
  - 2.11.11 нерыбное водное сырье
  - 2.11.12 рыбные консервы и пресервы

**Составитель:** доцент кафедры Технологии производства переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы к.б.н. Мартемьянова А.А.