Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кумыкова Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.11.2024 12:25:12
Уникальный программный ключ:
71[illegible]

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.В.06 Товароведение и экспертиза мясных товаров*"

направления подготовки бакалавров "*38.03.07 Товароведение*"

профиль подготовки "*Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров*"

программа подготовки "*Бакалавр*"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины является формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы мяса и мясных товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

Задачи дисциплины

-изучение основных понятий и нормативных документов в области классификации и характеристики ассортимента мясных товаров;

- изучение химического состава, пищевой ценности, системы показателей качества мяса и мясных товаров;

-изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество мяса и мясных товаров;

-приобретение умений и практических навыков в области экспертизы, идентификации и выявления несоответствия мяса и мясных товаров требованиям нормативных документов.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Экспертиза мяса по показателям свежести и технологической обработки. Дефекты мяса.
Холодильная обработка и хранение мяса убойных животных, птицы и субпродуктов
Продукты из мяса и колбасные изделия
Мясные консервы
Мясные полуфабрикаты, кулинарные изделия
Яйцо птицы и яичные продукты
Курсовой проект (работа)
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина входит в вариативную часть базового цикла ОП. Она имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами «Физика», «Химия», «Теоретические основы товароведения», «Микробиология продовольственных товаров», «Анатомия пищевого сырья», «Безопасность товаров и сырья», «Современные методы исследования товаров» и др.

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся знаний и умений в области формирования потребительских свойств, ассортимента и качества мясных товаров, а также на приобретение практических навыков проведения экспертизы данной товарной группы, необходимые для профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.		
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства		
основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий.	применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	навыками применения методов квалиметрического анализа продукции.
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.		
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства		
основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий.	применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	навыками применения методов квалиметрического анализа продукции.
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.		
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства		
виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.		
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла		
национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции.	применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции.	навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.		
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла		
показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла.	выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.		
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.	анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции.	навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции требованиям нормативных документов.
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.		
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции.	анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции при выборочном контроле хранения.	навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения.

Дисциплина "Товароведение и экспертиза мясных товаров" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 143.65 часа, 4 зачетные еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 02.09.2025	Лунина Людмила Викторовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 04.09.2025	Тазова Зарета Тальбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 04.09.2025	Тазова Зарета Тальбиевна