

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 06.12.2022 15:38:35
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5dde5404965118

Аннотация

учебной дисциплины «Б1.В.07 Товароведение и экспертиза рыбных товаров»
направления подготовки бакалавров 38.03.07 Товароведение

Цели изучения курса: - формирование у студентов знаний по товароведению и экспертизе рыбных товаров и морепродуктов, (нерыбных объектов водного промысла и продуктов, вырабатываемых из них), привить основные навыки, необходимые для идентификации и проведения товарной экспертизы рыбы, рыбопродукции, нерыбных гидробионтов и продуктов их переработки.

Задачи курса:

-обучить студентов основам систематизации рыб, рыбообразных и нерыбных гидробионтов, теоретическим и прикладным аспектам товароведения живой, охлажденной и мороженой рыбы, полуфабрикатов и кулинарных изделий, соленых, вяленых, сушеных, копченых рыбных продуктов, икорной продукции и аналогов, морепродуктов, консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов;

-ознакомить студентов с принципами товароведческой экспертизы рыбных товаров и морепродуктов.

Основные блоки и темы дисциплины:

Основы систематизации промысловых гидробионтов. Групповой ассортимент и пищевая ценность продуктов, вырабатываемых из объектов водного промысла и аквакультуры. Принципы товарной экспертизы. Ассортимент и качество продуктов, вырабатываемых из нерыбных объектов водного промысла (морепродуктов).

Учебная дисциплина «Товароведение и экспертиза рыбных товаров» входит в вариативную часть основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 38.03.07. «Товароведение».

В результате освоения курса бакалавр должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

ПКУВ-2.1. Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации;

ПКУВ-2.2. Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции

ПКУВ-3.1. Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла;

ПКУВ-3.2. Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла

ПКУВ-4.1. Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства;

ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства

Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции;

-национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции;

-основные методы квальметрического анализа продукции при производстве изделий.

Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции;

-применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции;

-применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий; анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства производства.

Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции требованиям нормативных документов;

-навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию;

-навыками применять методы квадратического анализа продукции, выявлять виды дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства производства.

Дисциплина «Товароведение и экспертиза рыбных товаров», изучается посредством лекционных материалов, все разделы программы закрепляются лабораторными занятиями и выполнением самостоятельной работы над учебной и научной литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

Разработчик:
каннд.с/х.наук, доц _____

Н.Т.Сиухова

Зав. выпускной кафедрой _____

З.Т Тазова

