

Аннотация рабочей программы дисциплины **«Анатомо-топографические основы товароведной** **оценки продуктов убоя животных»**

ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ «Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных» является формирование комплекса знаний о товаре как объекте производственной и коммерческой деятельности, приобретение навыков оценки и сохранения его качества на этапах производства, товародвижения и использования.

ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

- подготовка к практической деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
- контроль качества и безопасности пищевых продуктов и сырья животного происхождения;

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1 Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров.

- 1.Формирование и развитие товароведения как науки.
- 2.Правовые основы товароведения.

Тема 2 Систематизация, кодирование и ассортимент товаров.

- 1.Общероссийский классификатор продукции.
- 2.Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности РФ.

Тема 3 Потребительские свойства и качество товаров.

- 1.Формирование качества товаров. 2.Методы исследования, оценка и контроль качества товаров.
- 3.Экспертиза товаров: понятие, методы, порядок проведения.

Тема 4 Идентификация и фальсификация товаров.

- 1.Способы идентификации.
- 2.Способы фальсификации.
- 3.Виды и средства информации о товаре.

Тема 5 Маркировка товаров.

- 1.Способы маркировки товара.
- 2.Понятие ассортимента товаров.

Тема 6 Общероссийский классификатор продукции и товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности РФ.

- 1.Формирование качества товаров.
- 2.Градация качества.
- 3.Методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров.

Тема 7 Основы хранения и консервирования продовольственных товаров.

- 1.Товарная экспертиза консервированных продовольственных товаров.
- 2.Экспертиза в товароведении мяса и мясных продуктов.
- 3.Отбор проб для проведения товароведной экспертизы.

Тема 8 Товароведение, биобезопасность и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров.

- 1.Экспертиза в товароведении молочных товаров.
- 2.Биобезопасность и экспертиза в товароведении жиров животного происхождения.
- 3.Отбор проб для проведения товароведной экспертизы.

Тема 9 Товароведение и биобезопасность и экспертиза рыбы и рыбных товаров.

- 1.Экспертиза в товароведении. рыбы и рыбных товаров.

2.Ассортимент рыбных товаров.

3.Отбор проб для проведения товароведной экспертизы.

ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ – 3 зачетных единиц.

ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ – экзамен