

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Б.1В.ОД.8 «Технология мяса и мясных продуктов»

Цель изучения дисциплины: формирование знаний в области технологии мяса и мясных продуктов, основных направлений развития производства продовольственных товаров животного происхождения, формирования их ассортимента и качества.

Место дисциплины в структуре ПООП

Дисциплина «Технология мяса и мясных продуктов» реализуется в вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана примерной основной образовательной программы «Товароведение» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Содержание дисциплины: технология и товароведение мяса и мясных товаров, молока и молочных товаров, яйцо и яичные продукты, пищевые жиры, рыба и рыбные товары.

Требования к результатам освоения дисциплины

Студент в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями примерной основной образовательной программы после изучения дисциплины должен обладать следующими компетенциями: ОК-4, 5, 6; ОПК-1, 2, 5; ПК-3, 8, 10, 11, 13, 15.

ОК-4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ОК-5	способность к коммуникациям в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОПК-1	осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации
ОПК-2	способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях
ОПК-5	способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
ПК-3	умение анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения
ПК- 8	знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество
ПК-10	способность выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости
ПК-11	умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК-13	умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
ПК-15	умение работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Знать: технология производства, ассортимент и потребительские

свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации; состав и содержание товаросопроводительной документации.

Уметь: определять показатели ассортимента и качества товаров; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; проводить оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах; управлять процессом документооборота на всех этапах движения товара; оформлять первичную документацию по учету торговых операций.

Владеть: методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; навыками инвентаризации товарно-материальных ценностей с использованием современных информационных технологий.