Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.11.02 «Товарный менеджмент мясных и рыбных товаров»
Направление подготовки
38.03.07 Товароведение профиль Товарный менеджмент

Учебная дисциплина «Товарный менеджмент мясных и рыбных товаров» входит дисциплинарный модуль «Товарный менеджмент товаров животного происхождения» вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается **на знании следующих дисциплин**: «Технология хранения и транспортирования товаров», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология».

Изучение дисциплины «Товарный менеджмент мясных и рыбных товаров» необходимо для дальнейшей подготовки к государственной итоговой аттестации.

Цель дисциплины

Целью дисциплины «Товарный менеджмент мясных и рыбных товаров» является формирование знаний в области товароведения, оценки качества и экспертизы мясных и рыбных товаров, а также изучение изменений характеристик данных групп товаров в процессе товародвижения на основе требований правовой, нормативной и технической документации.

Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:
Изучение:
- изучение классификации и ассортимента мясных и рыбных товаров, требований к их качеству, безопасности, упаковке, маркировке, условиям хранения и срокам годности;
- факторов, формирующих и сохраняющих качество и потребительские свойства мясных и рыбных товаров;
- методов идентификации и способов предупреждения фальсификации мяса, рыбы, мясных и рыбных товаров;
- правовой, нормативной и технической документации на мясные и рыбные товары;
Овладение:
- методами проведения товарной экспертизы мясных и рыбных товаров;
- способностью оценки соответствия маркировки требованиям к информации для потребителей и сопроводительной документации;
- навыками применения в профессиональной деятельности правовой, нормативной и технической документации на мясные и рыбные товары;
- способами обеспечения и сохранения качества мясных и рыбных товаров.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

ОПК-3 – умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности

В результате освоения компетенции **ОПК-3** обучающийся должен:
Знать: основные национальные и международные правовые и нормативные документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортировки, упаковки, маркировки.
Уметь: применять нормируемые методы оценки качества, выполнять анализ качества инструментальными методами в соответствии с нормативной и технической документацией.
Владеть: методами контроля качества и экспертизы товаров, их упаковки и маркировки.

Вид деятельности: оценочно-аналитическая

ПК- 8 - знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество

В результате освоения компетенции **ПК- 8** обучающийся должен:

Знать: номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности мясных и рыбных товаров; факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных и рыбных товаров;

Уметь: определять показатели ассортимента и качества мясных и рыбных товаров;

Владеть: методами и средствами определения показателей ассортимента и качества мясных и рыбных товаров и способами сохранения качества товаров.

ПК-11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

В результате освоения компетенции **ПК-11** студент должен:

Знать: методы оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации

Уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

Владеть: методами оценки товарной информации

Содержание дисциплины

Раздел 1. Товарный менеджмент мясных и рыбных товаров

Тема 1. Введение в товарный менеджмент мясных и рыбных товаров

Основные термины и определения. Нормативная, правовая и техническая база дисциплины. Междисциплинарные связи дисциплины. Цель и задачи дисциплины.

Формируемые компетенции ПК-11

Тема 2. Товарный менеджмент и экспертиза мяса убойных животных

Товароведная характеристика и классификация мяса различных видов убойных животных. Послеубойные изменения в мясе и категории свежести мяса. Строение основных тканей: мышечной, жировой, соединительной и костной. Соотношение тканей в мясе в зависимости от вида, породы, пола, возраста, упитанности животных, анатомической части туши.

Факторы, формирующие и сохраняющие качество мяса убойных животных. Методы оценки качества мяса.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Тема 3. Товарный менеджмент и экспертиза колбасных изделий

Товароведная характеристика и классификация колбасных изделий. Показатели качества и потребительские свойства колбасных изделий. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, а также дефекты колбасных изделий.

Методы оценки качества и идентификации колбасных изделий.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Тема 4. Товарный менеджмент и экспертиза мясных субпродуктов и мяса птицы

Товароведная характеристика и классификация мясных субпродуктов и мяса птицы. Показатели качества и потребительские свойства мясных субпродуктов и мяса птицы. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, а также дефекты мясных субпродуктов и мяса птицы.

Методы оценки качества и идентификации мясных субпродуктов и мяса птицы.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Тема 5. Товарный менеджмент и экспертиза мясных консервов

Товароведная характеристика и классификация мясных консервов. Показатели качества и потребительские свойства мясных консервов. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, а также дефекты мясных консервов.

Методы оценки качества и идентификации мясных консервов.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Тема 6. Товарный менеджмент и экспертиза мясных копченостей

Товароведная характеристика и классификация мясных копченостей. Показатели качества и потребительские свойства мясных копченостей. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, а также дефекты мясных копченостей.

Методы оценки качества и идентификации мясных копченостей.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Раздел 2. Товарный менеджмент рыбы и рыбных товаров

Тема 7. Товарный менеджмент и экспертиза живой, охлажденной и мороженой рыбы

Товароведная характеристика и классификация живой, охлажденной и мороженой рыбы. Послеубойные изменения в мясе рыбы и категории его свежести. Строение основных тканей: мышечной, жировой, соединительной и костной. Соотношение тканей в мясе в зависимости от вида, упитанности рыбы.

Факторы, формирующие и сохраняющие качество живой, охлажденной и мороженой рыбы. Методы оценки качества живой, охлажденной и мороженой рыбы.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Тема 8. Товарный менеджмент и экспертиза копченых рыбных товаров

Товароведная характеристика и классификация копченых рыбных товаров. Показатели качества и потребительские свойства копченых рыбных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, а также дефекты копченых рыбных товаров.

Методы оценки качества и идентификации копченых рыбных товаров.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Тема 9. Товарный менеджмент и экспертиза соленых рыбных товаров

Товароведная характеристика и классификация соленых рыбных товаров. Показатели качества и потребительские свойства соленых рыбных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, а также дефекты соленых рыбных товаров.

Методы оценки качества и идентификации соленых рыбных товаров.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Тема 10. Товарный менеджмент и экспертиза сушеных и вяленых рыбных товаров

Товароведная характеристика и классификация сушеных и вяленых рыбных товаров. Показатели качества и потребительские свойства сушеных и вяленых рыбных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, а также дефекты сушеных и вяленых рыбных товаров.

Методы оценки качества и идентификации сушеных и вяленых рыбных товаров.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Тема 11. Товарный менеджмент и экспертиза нерыбного водного сырья

Товароведная характеристика и классификация нерыбного водного сырья. Показатели качества и потребительские свойства нерыбного водного сырья. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, а также дефекты нерыбного водного сырья.

Методы оценки качества и идентификации нерыбного водного сырья.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8,ПК-11

Объем дисциплины: 216/6з.е.
Промежуточная аттестация *в 7 семестре* – **экзамен**
Семестр - 7.

Разработчик: к.фарм.н., доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ПИ (ф) РЭУ имени Г.В. Плеханова И.И. Лядова