

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного
образовательного учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»
(РУДН)**

КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

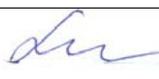
АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Специальность 36.05.01 Ветеринария

Наименование дисциплины	Товароведение
Объем дисциплины	4 ЗЕ (144 час)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины:	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
<i>Введение в дисциплину</i>	<i>Товароведение как наука. Предмет, цели и задачи товароведения. Этапы развития товароведения как науки. Принципы и методы товароведения. Разделы товароведения потребительских товаров. Изучение товарной стоимости. Объекты и субъекты товароведной деятельности.оборот пищевых продуктов и сырья.</i>
<i>Классификация и кодирование товаров</i>	<i>Цели, задачи и методы классификации товаров. Фасетный и иерархический методы классификации товаров. Правила классификации товаров. Системы классификации товаров. Товароведная классификация товаров. Классификаторы. Методы кодирования товаров. Технология штрихового кодирования.</i>
<i>Показатели качества товаров</i>	<i>Показатели качества товаров. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Градация, класс, сорт товаров. Пригодность товаров для потребления. Назначение товаров. Улучшение качества товаров. Принципы повышения потребительской стоимости. Пересортица как способ качественной фальсификации. Брак товаров. Дефект товаров.</i>
<i>Хранение продовольственных товаров</i>	<i>Физические и физико-химические процессы во время хранения. Химические процессы. Биохимические процессы. Микробиологические процессы. Режим хранения товаров (влажность воздуха, температура, состав окружающей газовой среды, свет). Тара и упаковочные материалы.</i>
<i>Государственная система стандартизации товаров</i>	<i>Основные понятия: «стандартизация», «стандарт», «государственная система стандартизации». Объекты стандартизации. Международная организация по стандартизации (ИСО).</i>
<i>Контроль качества и выпуск готовой продукции</i>	<i>Функции отдела контроля качества. Права отдела контроля качества. Ответственность отдела контроля качества. Состав отдела контроля качества. Принципы организации отдела контроля качества. Обеспечение качества на этапе подготовки производства.</i>
<i>Потери продовольственных товаров</i>	<i>Виды потери продовольственных товаров. Нормируемые потери товаров. Предреализационные отходы товаров. Естественная убыль товаров. Усушка товаров. Распыл товаров. Утечка товаров. Раскрошка товаров.</i>
<i>Консервирование пищевых продуктов</i>	<i>Методы консервирования товаров. Консервирование высокими температурами. Использование обеспложивающих фильтров. Физико-химические методы консервирования. Биохимические методы консервирования. Химические методы консервирования. Консервирование антибиотиками.</i>
<i>Методы исследования товаров</i>	<i>Органолептические методы исследования, виды, балльная система. Химические и биохимические методы исследования. Физические и физико-химические методы исследования. Микробиологический метод исследования (пищевая безвредность продуктов).</i>

Разработчики:
Ассистент



/Л.Р. Маринич /

(подпись)

Заведующий кафедрой ВМиВСЭ
К.х.н., доцент



/О.П. Чжу/

(подпись)