

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2022 09:47:08  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4d1f1c0b630931191b31afdc

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**  
**ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени А.А. ЕЖЕВСКОГО**

Факультет Биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра Технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Утверждаю  
Декан факультета  
О.П.Ильина   
«26» марта 2021 г

Рабочая программа дисциплины

**Товароведение молока и мяса**

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции животноводства"

(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная / заочная  
4 Курс, 7 семестр/ 4 курс

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель освоения дисциплины:** формирование необходимых теоретических и практических знаний в области товароведения продовольственных товаров животного происхождения.

### **Задачи освоения дисциплины**

изучение основополагающих характеристик молочных и мясных товаров, составляющих их потребительскую стоимость, их изменений на всех этапах товародвижения и изучения порядка экспертизы молочных и мясных товаров .

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Товароведение молока и мяса» находится в Части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1, Модуль "Профильных дисциплин" учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции..

Дисциплина изучается в 7 семестре.

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компе-	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<b>Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический</b>			
ПК-3	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> —Использует методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<b>Знать:</b> методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки <b>Уметь:</b> использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки <b>Владеть:</b> способностью использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки

		ИД-3 <sub>пк-3</sub> —Владеет навыками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p><b>Знать:</b> Основные методы оценки основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p> <p><b>Уметь:</b> Использовать основные методы оценки основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p> <p><b>Владеть:</b> Способностью использовать основные методы оценки основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p>
--	--	---	--

#### **4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

#### **5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часа – 4 з.е.

## 5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

### 1.1. Очная форма обучения: Семестр – 7, вид отчетности – экзамен (7 семестр).

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	7 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	144/4	144/4
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	44	44
в том числе:		
Лекции (Л)	22	22
Семинарские занятия (СЗ)	22	22
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
<b>Самостоятельная работа:</b>	64	64
Курсовой проект (КП) <sup>1</sup>	-	-
Курсовая работа (КР) <sup>2</sup>	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	10	10
Эссе (Э)		
Контрольная работа		
Самостоятельное изучение разделов	20	20
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	34	34
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	36	36
Подготовка и сдача зачета		

### 5.1.2. Заочная форма обучения: курс 4, вид отчетности – экзамен (4 курс).

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	4 курс
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	144/4	144/4
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	12	12
в том числе:		
Лекции (Л)	6	6
Семинарские занятия (СЗ)	6	6
Лабораторные работы (ЛР)		
<b>Самостоятельная работа:</b>	96	96
Курсовой проект (КП)		
Курсовая работа (КР)		
Расчетно-графическая работа (РГР)		
Реферат (Р)		
Эссе (Э)		

<sup>1</sup> На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

<sup>2</sup> На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

Контрольная работа	10	10
Самостоятельное изучение разделов	34	34
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	52	52
Подготовка и сдача экзамена	36	36
Подготовка и сдача зачета		

## 5.2. Практическая подготовка при реализации дисциплины

Изучение дисциплины предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

### 5.2.1. Очная форма обучения

Семестр	Вид учебной деятельности	Количество часов
7	лекция	
	лабораторное занятие	
	практическое занятие	6
	самостоятельная работа	
	...	...
ИТОГО		6

### 5.2.2. Заочная форма обучения

Курс	Вид учебной деятельности	Количество часов
4	лекция	
	лабораторное занятие	
	практическое занятие	2
	самостоятельная работа	
	...	...
ИТОГО		2

## 6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

#### 6.1.1 Очная форма обучения:

Календарные сроки	Раздел дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущей промежуточной аттестации
				Лекции (Л)	Практ. (семинарские) занятия	Лаборат. работы (ЛР)	Самост. работа (СРС)	
<u>1. Общая часть товароведения</u>								
1	<u>1.1 Предмет и задачи товароведения</u> <u>1.2 Классификация продовольственных товаров</u> <u>1.3 Качество продовольственных товаров</u> <u>1.4 Химический состав продовольственных товаров</u> <u>1.5 Методы определения качества товаров</u> <u>1.6 Хранение продовольственных товаров</u> <u>1.7 Консервирование пищевых продуктов</u> <u>1.8. Сертификация как подтверждение соответствия</u>	7	1,2,3,4,5, 6,7,8	8	8		8	коллоквиум
<u>2. Товароведение отдельных групп продовольственных товаров</u>								

2	<a href="#">2.3 Вкусовые товары</a> <a href="#">2.3.1 Чай и чайные напитки</a> <a href="#">2.3.2 Кофе и кофейные напитки</a> <a href="#">2.3.3. Пряности</a> <a href="#">2.3.4. Приправы</a> <a href="#">2.3.5 Алкогольные напитки</a> <a href="#">2.3.6 Слабоалкогольные напитки</a> <a href="#">2.3.7. Безалкогольные напитки</a>	7	9	2	2		8	
3	<a href="#">2.6 Молочные товары</a> <a href="#">2.6.1 Молоко и сливки</a> <a href="#">2.6.2 Молочные консервы</a> <a href="#">2.6.3 Кисломолочные продукты</a> <a href="#">2.6.4 Масло коровье</a> <a href="#">2.6.5 Твердые сычужные сыры</a> <a href="#">2.6.6 Мягкие сычужные сыры</a> <a href="#">2.6.8 Кисломолочные сыры</a> <a href="#">2.6.9 Переработанные сыры</a>	7	10	2	2		8	
4	<a href="#">2.7 Пищевые жиры</a> <a href="#">2.7.1 Растительные масла</a> <a href="#">2.7.2 Животные топленые жиры</a> <a href="#">2.7.3 Маргарин</a> <a href="#">2.7.4 Кулинарные жиры</a>	7	11	2	2		8	
5	<a href="#">2.8 Мясо и мясные продукты</a> <a href="#">2.8.1 Мясо убойных животных</a> <a href="#">2.8.1 Мясо убойных животных (2 часть)</a> <a href="#">2.8.2 Мясные субпродукты</a> <a href="#">2.8.3 Мясо фасованное</a> <a href="#">2.8.4 Мясо домашней птицы и дичи</a> <a href="#">2.8.5 Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия</a> <a href="#">2.8.6 Колбасные изделия</a>	7	12	2	2		8	
6	<a href="#">2.9 Яйца и яичные товары</a>	7	13	2	2		8	

7	<u>2.10 Пищевые концентраты</u>	7	14	2	2		8		
8	<u>2.11 Рыба и рыбные товары</u>	7	15,16	2	2		8	коллоквиум	
	<u>2.11.1 Общие сведения о рыбе</u>								
	<u>2.11.2 Семейства важнейших промысловых рыб</u>								
	<u>2.11.3 Живая, охлажденная и мороженая рыба</u>								
	<u>2.11.4 Соленая рыба</u>								
	<u>2.11.5 Сушеная рыба</u>								
	<u>2.11.6 Вяленая рыба</u>								
	<u>2.11.7 Копченая рыба</u>								
	<u>2.11.8 Балычные изделия</u>								
	<u>2.11.9 Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия</u>								
<u>2.11.10 Икра</u>									
итого		7		22	22		64		
Итого по дисциплине				144					
Вид итогового контроля		экзамен							

### 5.1.2 заочная форма обучения

Календарные сроки	Раздел дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущей промежуточной
		Лекции (Л)	Практ. (семинарские) занятия	Лаборат. работы (ЛР)	Самост. работа (СРС)	
1	<u>1. Общая часть товароведения</u>	2	2		34	коллоквиум
2	<u>2. Товароведение отдельных групп продовольственных товаров</u>	4	4		62	коллоквиум
итого		6	6		96	
Вид итогового контроля		экзамен				

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины<sup>3</sup>:**

### 7.1.1. Основная литература:

1. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 328 с. — ISBN 978-5-394-02988-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103774>
2. Асфондьярова И. В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / Асфондьярова И. В., Шевченко В. В., - : 2017. - 140 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/97216>
3. Мотовилов О. К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный учебник] / Мотовилов О.К., Позняковский В.М., Мотовилов К.Я., Тихонова Н.В.. - Москва: Лань", 2016. Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=71724](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71724)
4. Касторных М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник для бакалавров / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - : Дашков и К, 2017. - 328 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103774>

### 7.1.2. Дополнительная литература:

1. Дмитриченко М.И. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Текст] : учеб. пособие для вузов / М. И. Дмитриченко, Т. В. Пилипенко. - СПб. : Питер, 2004. - 352 с. - (Учебное пособие). - ISBN 5-94723-680-X : 95.23 р., 105.50 р. 3 шт.
2. Коснырева Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров [Текст] : учеб. для вузов / Л. М. Коснырева, В. И. Криштафович, В. М. Позняковский. - М. : Академия, 2005. - 320 с. - (Высшее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 316-317 . - ISBN 5-7695-1653-4 : 172.10 р. 2 шт.
3. Кругляков Г.Н. Товароведение мясных и яичных товаров. Товароведение молочных товаров и пищевых концентратов [Текст] : учеб. / Г. Н. Кругляков, Г. В. Круглякова. - 3-е изд. - М. : Дашков и К°, 2007. - 487 с. : ил. ; 21 см. - Библиогр.: с. 486-487 . - ISBN 5-91131-296-4 : 165.00 р. 1 шт.

**7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:**

1. Rambler.ru, Google.ru, Yandex.ru
2. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>- база данных AGRIS
3. <http://e.lanbook.com/> -Издательство «Лань» электронно-библиотечная система
4. <http://www.rucont.ru/> Электронно-библиотечная система «Рукопт»
5. <http://foodstandart.ru>)
6. <http://protect.gost.ru>

---

<sup>3</sup>В рабочие программы вносится литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

7. <http://rosteststandart.ru/reestry.html>
8. <http://www.gost.ru> – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
9. <http://www.rugost.com> - официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
10. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) – Гарант.

### 7.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине:

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее лицензионное программное обеспечение и информационные справочные системы:

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
1	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016
2	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780

### 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 6 - Учебная аудитория	Специализированная мебель: столы ученические - 15 шт., стулья - 29 шт., доска маркерно-магнитная - 1 шт., трибуна - 1 шт., шкаф комбинированный со стеклом - 1 шт. Технические средства обучения: проектор Optoma - 1 шт. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
2	664026, Иркутская область, город	Специализированная мебель: Компьютеры на базе	Для проведения самостоятельной работы практических занятий

	Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 28 - Библиотека - читальный зал.	процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД, ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., Ксерокс Canon, Принтер Мебель: столы, стулья Технические средства обучения: Литературное обеспечение по темам дисциплины. Учебно-наглядные пособия.	
3	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 44 - Актовый зал.	Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа
	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 46 - Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы"	Специализированная мебель: преподавательские - 8 шт, стулья - 9 шт. стеллаж металлический - 1 шт., шкаф платиновый - 1 шт. Технические средства обучения: ноутбук Asus P55VA - 1 шт., монитор TFT 19"ViewSonic VA1932WA Black - 1 шт., монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N - 1 шт., системный блок DNS Home Pentium E2160 - 1 шт., системный блок Ramec - 1 шт., принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP - 1 шт., принтер HP Laser Jet 1020 - 1 шт., мультимедиа проектор Optoma X302 - 1 шт., колонки Genius - 1 шт.	Для проведения индивидуальных консультаций, хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

### Рейтинг - план дисциплины

4 курс, 7 семестр. Лекций – 22 часа. Семинарских занятий – 22 часа. Экзамен.  
Промежуточные аттестации: тестирование по разделам

*Распределение баллов по разделам (модулям)*

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
<u>1. Общая часть товароведения</u>	15	8
<u>2. Товароведение отдельных групп продовольственных товаров</u>	45	16
Итого	60	
Сумма баллов для допуска к экзамену	от 40	
Итоговый рейтинговый балл	от 0 до 100	

Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на семинарском занятии	опрос	0 - 8
Посещение занятий	посещаемость	0 - 5
Внеаудиторная самостоятельная работа	опрос	0 –12
Участие в конференциях, конкурсах	одно участие	0 - 15
Итого		до 40
Экзамен	20-40	

Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически экзамен при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к экзамену. Неудачившим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 50	неудовлетворительно
51 - 70	удовлетворительно
71 - 90	хорошо
91 - 100	отлично

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным

планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
Профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства

Программу составил: доцент кафедры Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Мартемьянова А.А. 

сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Протокол № 7 от «26» марта 2021 г.

Заведующий кафедрой  Алексеева Ю.А.

