

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Дмитриев Николай Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 14.07.2023 05:26:07

Уникальный программный ключ:

f7c6227919e44970703011f8c5d4a1d

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра зоотехнии и технологии переработки сельскохозяйственной продукции



Документ подписан простой электронной подписью

Организация, подписант

федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования

"Иркутский государственный аграрный университет  
им. А.А. Ежевского"

Пользователь

Ильина О.П.

Дата подписания

28.04.2023

Подпись верна

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  
(академический бакалавриат)

Форма обучения: очная, заочная

4 Курс - 7 семестр/4 курс

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

### Цель освоения дисциплины:

- формирование необходимых теоретических и практических знаний в области товароведения продовольственных товаров животного происхождения.

### Основные 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; 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; Технология хранения и переработки продукции животноводства; (ФГОС3++);» находится в вариативной части Б1.В 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:

<b>Код компетенции</b>	<b>Результаты освоения ОП</b>	<b>Индикаторы компетенции</b>	<b>Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине</b>
------------------------	-------------------------------	-------------------------------	--

ПК-3

Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

ИД-1пк-3–Использует методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Знать: методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки  
Уметь: использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки  
Владеть: способностью использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки

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

#### **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 4 з.е. - 144 часов

**Очная форма обучения: Семестр - 7 семестр, вид отчетности – Экзамен.**

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестр
		ы 7
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	44	44
В том числе:		
Лекционные занятия	22	22
Практические занятия	22	22
Самостоятельная работа:	64	64
Самостоятельная работа	64	64
Экзамен	36	36

**Заочная форма обучения: Курс - 4 курс, вид отчетности – Экзамен.**

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Учебные
		курсы 4
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	12	12
В том числе:		
Лекционные занятия	6	6
Практические занятия	6	6
Самостоятельная работа:	96	96
Самостоятельная работа	96	96
Экзамен	36	36

## 6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

### 6.1. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Общая часть товароведения			
1,1	1.1 Предмет и задачи товароведения. 1.2 Классификация продовольственных товаров. 1.3 Качество продовольственных товаров. 1.4 Химический состав продовольственных товаров. 1.5 Методы определения качества товаров. 1.6 Хранение продовольственных товаров. 1.7 Консервирование пищевых продуктов. 1.8. Сертификация как подтверждение соответствия. 1.9 Маркировка потребительских товаров. 1.10 Основы стандартизации	8	8	18
2	Товароведение молочной продукции			
2,1	2.6 Молочные товары. 2.6.1 Молоко и сливки. 2.6.2 Молочные консервы. 2.6.3 Кисломолочные продукты. 2.6.4 Масло коровье. 2.6.5 Твердые сычужные сыры. 2.6.6 Мягкие сычужные сыры. 2.6.8 Кисломолочные сыры. 2.6.9 Переработанные сыры. 2.6.10 Мороженое	6	6	18
3	Товароведение мясной продукции			
3,1	3.1 Мясо и мясные продукты. 3.2 Мясо убойных животных. 3.3 Мясо убойных животных (2 часть). 3.4 Мясные субпродукты. 3.5 Мясо фасованное. 3.6 Мясо домашней птицы и дичи. 3.7 Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. 3.8 Колбасные изделия 3.9 Мясные копчености. 3.10 Мясные консервы	6	6	20
4	Пищевые жиры			
4,1	4.1 Пищевые жиры. 4.2 Растительные масла. 4.3 Животные топленые жиры. 4.4 Маргарин. 4.5 Кулинарные жиры	2	2	8
<b>ИТОГО</b>		<b>22</b>	<b>22</b>	<b>64</b>
<b>Экзамен</b>			<b>36</b>	
<b>Итого по дисциплине</b>			<b>144</b>	

## 6.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Общая часть товароведения	2	2	34

1,1	1.1 Предмет и задачи товароведения. 1.2 Классификация продовольственных товаров. 1.3 Качество продовольственных товаров. 1.4 Химический состав продовольственных товаров. 1.5 Методы определения качества товаров. 1.6 Хранение продовольственных товаров. 1.7 Консервирование пищевых продуктов. 1.8. Сертификация как подтверждение соответствия. 1.9 Маркировка потребительских товаров. 1.10 Основы стандартизации			
2	Товароведение молочной продукции	4	4	62
2,1	2.6 Молочные товары. 2.6.1 Молоко и сливки. 2.6.2 Молочные консервы. 2.6.3 Кисломолочные продукты. 2.6.4 Масло коровье. 2.6.5 Твердые сычужные сыры. 2.6.6 Мягкие сычужные сыры. 2.6.8 Кисломолочные сыры. 2.6.9 Переработанные сыры. 2.6.10 Мороженое			
3	Товароведение мясной продукции			
3,1	3.1 Мясо и мясные продукты. 3.2 Мясо убойных животных. 3.3 Мясо убойных животных (2 часть). 3.4 Мясные субпродукты. 3.5 Мясо фасованное. 3.6 Мясо домашней птицы и дичи. 3.7 Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. 3.8 Колбасные изделия 3.9 Мясные копчености. 3.10 Мясные консервы			
4	Пищевые жиры			
4,1	4.1 Пищевые жиры. 4.2 Растительные масла. 4.3 Животные топленые жиры. 4.4 Маргарин. 4.5 Кулинарные жиры			
<b>ИТОГО</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	<b>96</b>
<b>Экзамен</b>		<b>36</b>		
<b>Итого по дисциплине</b>		<b>144</b>		

## 7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Общая часть товароведения:

- Коллоквиум

1.1 Предмет и задачи товароведения. 1.2 Классификация продовольственных товаров. 1.3 Качество продовольственных товаров. 1.4 Химический состав продовольственных товаров. 1.5 Методы определения качества товаров. 1.6 Хранение продовольственных товаров. 1.7 Консервирование пищевых продуктов. 1.8. Сертификация как подтверждение соответствия. 1.9 Маркировка потребительских товаров. 1.10 Основы стандартизации:

- Коллоквиум

Товароведение молочной продукции:

- Коллоквиум

2.6 Молочные товары. 2.6.1 Молоко и сливки. 2.6.2 Молочные консервы. 2.6.3 Кисломолочные продукты. 2.6.4 Масло коровье. 2.6.5 Твердые сычужные сыры. 2.6.6 Мягкие сычужные сыры. 2.6.8 Кисломолочные сыры. 2.6.9 Переработанные сыры. 2.6.10 Мороженое:

- Коллоквиум

3.1 Мясо и мясные продукты. 3.2 Мясо убойных животных. 3.3 Мясо убойных животных (2 часть). 3.4 Мясные субпродукты. 3.5 Мясо фасованное. 3.6 Мясо домашней птицы и дичи. 3.7 Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. 3.8 Колбасные изделия 3.9 Мясные копчености. 3.10 Мясные консервы:

- Коллоквиум

4.1 Пищевые жиры. 4.2 Растительные масла. 4.3 Животные топленые жиры. 4.4 Маргарин. 4.5 Кулинарные жиры:

- Коллоквиум

Промежуточная аттестация - Экзамен.

## **8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

#### **8.1.1. Основная литература**

Асфондьярова И. В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров : учебное пособие / Асфондьярова И. В., Шевченко В. В., - : 2018. - 140 с.— URL:

<https://e.lanbook.com/book/97216>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Касторных М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник для бакалавров / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - Москва : Дашков и К, 2018. - 328 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/103774>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Касторных М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник для бакалавров / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - Москва : Дашков и К, 2018. - 328 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/103774>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / Криштафович В. И., Позняковский В. М., Гончаренко О. А., Криштафович Д. В. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 432 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/129085>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Мотовилов О. К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность / Мотовилов О.К., Позняковский В.М., Мотовилов К.Я., Тихонова Н.В. - Москва : Лань", 2016.— URL: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=71724](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71724).— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов / Нилова Л. П., Пилипенко Т. В. Ч. 1 : Молоко и сливки. Молочные консервы. Масло из коровьего молока. Мороженое : учебное пособие. Ч. 1 / Нилова Л. П., Пилипенко Т. В. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. - 130 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/126686>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Товароведение и экспертиза мяса и мясной продукции. - Персиановский : Донской ГАУ, 2019. - 92 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/148575>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

#### **8.1.2. Дополнительная литература**



Дмитриченко, Михаил Иванович. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учеб. пособие для вузов / М. И. Дмитриченко, Т. В. Пилипенко. - СПб. : Питер, 2004. - 352 с.— Текст : непосредственный.

## 8.2. 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 «Руконт»
5. <http://foodstandart.ru>)
6. <http://protect.gost.ru>
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.

## 8.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

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

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

№	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования

1	Тимирязева 59, ауд. 28	<p>Специализированная мебель: столы, стулья.</p> <p>Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., ксерокс Canon - 1 шт., принтер - 1 шт.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.</p>	<p>Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с одновременным доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам</p>
2	Тимирязева, дом 59, ауд. 6	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., доска магнитно-маркерная, трибуна, шкаф стеклянный.</p> <p>Технические средства обучения: монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N, системный блок Ramec, мультимедиа проектор Optoma X302, принтер HP Laser Jet 1020, колонки Genius.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome.</p>	<p>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</p>
3	Тимирязева, дом 59, ауд. 44	<p>Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.</p>

---

## 10. РАЗРАБОТЧИКИ

Кандидат сельскохозяйственных наук (ученая степень)	Доцент (занимаемая должность)	Зоотехнии и технологии переработки сельскохозяйственной продукции (место работы)	Кузнецова Т. В. (ФИО)
	Председатель СПСПСОК «Ольхонский» (занимаемая должность)	Зоотехнии и технологии переработки сельскохозяйственной продукции (место работы)	Перевозников С. Г. (ФИО)
	Мастер колбасного производства в цехе переработки мяса (занимаемая должность)	Зоотехнии и технологии переработки сельскохозяйственной продукции (место работы)	Куцкова Е. А. (ФИО)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры зоотехний и технологий переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол № 8 от 18 апреля 2023 г.

Зав.кафедрой

/Гордеева А.К./