


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:45:34
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4d1f1c0b639c11191b31afdc

**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 
«31» мая 2019г

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 |
|---|--|--|---|
| Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический | | | |
| ПК-3 | Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | ИД-1 _{ПК-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-3 _{пк-3} —Владеет навыками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | <p>Знать: Основные методы оценки основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Уметь: Использовать основные методы оценки основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Владеть: 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 |
| Общая трудоемкость дисциплины | 144/4 | 144/4 |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего) | 44 | 44 |
| в том числе: | | |
| Лекции (Л) | 22 | 22 |
| Семинарские занятия (СЗ) | 22 | 22 |
| Лабораторные работы (ЛР) | - | - |
| Самостоятельная работа: | 64 | 64 |
| Курсовой проект (КП) ¹ | - | - |
| Курсовая работа (КР) ² | - | - |
| 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 ² | 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 |
| Общая трудоемкость дисциплины | 144/4 | 144/4 |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего) | 12 | 12 |
| в том числе: | | |
| Лекции (Л) | 6 | 6 |
| Семинарские занятия (СЗ) | 6 | 6 |
| Лабораторные работы (ЛР) | | |
| Самостоятельная работа: | 96 | 96 |
| Курсовой проект (КП) | | |
| Курсовая работа (КР) | | |
| Расчетно-графическая работа (РГР) | | |
| Реферат (Р) | | |
| Эссе (Э) | | |

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

² 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 | | |

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 | 2.3 Вкусовые товары 2.3.1 Чай и чайные напитки 2.3.2 Кофе и кофейные напитки 2.3.3. Пряности 2.3.4. Приправы 2.3.5 Алкогольные напитки 2.3.6 Слабоалкогольные напитки 2.3.7. Безалкогольные напитки | 7 | 9 | 2 | 2 | | 8 | |
| 3 | 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 | 7 | 10 | 2 | 2 | | 8 | |
| 4 | 2.7 Пищевые жиры 2.7.1 Растительные масла 2.7.2 Животные топленые жиры 2.7.3 Маргарин 2.7.4 Кулинарные жиры | 7 | 11 | 2 | 2 | | 8 | |
| 5 | 2.8 Мясо и мясные продукты 2.8.1 Мясо убойных животных 2.8.1 Мясо убойных животных (2 часть) 2.8.2 Мясные субпродукты 2.8.3 Мясо фасованное 2.8.4 Мясо домашней птицы и дичи 2.8.5 Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия 2.8.6 Колбасные изделия | 7 | 12 | 2 | 2 | | 8 | |
| 6 | 2.9 Яйца и яичные товары | 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 дисциплины³:

7.1.1. Основная литература:

1. Асфондьярова И. В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / Асфондьярова И. В., Шевченко В. В., - : 2018. - 140 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/97216>
2. 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
3. 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, 2018. - 328 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103774>
4. Пучкова, Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учебное пособие / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — ISBN 978-5-394-02989-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103771>
5. Асфондьярова, И.В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров : учебное пособие / И.В. Асфондьярова, В.В. Шевченко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 140 с. — ISBN 978-5-4377-0109-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/97216>
6. Асфондьярова, И.В. Теоретические основы товароведения и экспертизы потребительских товаров : учебное пособие / И.В. Асфондьярова, К.В. Илларионова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 150 с. — ISBN 978-5-9909159-3-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112326>
7. Нилова, Л.П. Анатомия пищевого сырья : учебное пособие / Л.П. Нилова, Т.В. Пилипенко, Е.Э. Флоринская. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 154 с. — ISBN 978-5-6042462-3-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115326>

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

³В рабочие программы вносится литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

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>
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 – 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. | Ауд. 6 – учебная аудитория для проведения практических, | Мультимедийное оборудование, компьютер, учебно-наглядные пособия | для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных |

| | | | |
|----|---|--|---|
| | семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий. | | консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий. |
| 2. | Библиотека – читальный зал для самостоятельной работы студентов. | Компьютеры с выходом в интернет, доступом к ЭБС и ЭИОС Иркутского ГАУ литературное обеспечение по темам дисциплины | для самостоятельной работы студентов |

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. Неудача 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 № 8 от «31» мая 2019г

Заведующий кафедрой  Козуб Ю.А.

Согласовано:

Директор центра информационных технологий

_____ Б.П. Гусев

«31» мая 2019 г

Директор библиотеки

_____ М.З. Ерохина

«31» мая 2019 г