

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.08.2022 06:44:26
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e44c19d3e0110110110110

**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
Технология переработки с.-х. продукции и ветсанэкспертиза

Утверждаю
Декан
факультета
Ильина О.П.

(Подпись)
25 марта 2022 г.

Рабочая программа дисциплины
"Товароведение молока и мяса"

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

Направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции
(академический бакалавр)

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 потребительную 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. Планируемые

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 компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
-----------------	------------------------	------------------------	---

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	8
2	Товароведение отдельных групп продовольственных товаров			
2,1	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. 2.3.8 Табачные изделия	2	2	8
2,2	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	2	2	8
2,3	2.7 Пищевые жиры. 2.7.1 Растительные масла. 2.7.2 Животные топленые жиры. 2.7.3 Маргарин. 2.7.4 Кулинарные жиры	2	2	8
2,4	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. 2.8.7 Мясные копчености. 2.8.8 Мясные консервы	2	2	8
2,5	2.9 Яйца и яичные товары	2	2	8
2,6	2.10 Пищевые концентраты	2	2	8

2,7	2.11 Рыба и рыбные товары. 2.11.1 Общие сведения о рыбе. 2.11.2 Семейства важнейших промысловых рыб. 2.11.3 Живая, охлажденная и мороженая рыба. 2.11.4 Соленая рыба. 2.11.5 Сушеная рыба. 2.11.6 Вяленая рыба. 2.11.7 Копченая рыба. 2.11.8 Балычные изделия. 2.11.9 Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. 2.11.10 Икра. 2.11.11 Нерыбное водное сырье. 2.11.12 Рыбные консервы и пресервы	2	2	8
ИТОГО		22	22	64
Экзамен		36		
Итого по дисциплине		144		

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 отдельных групп продовольственных товаров	4	4	62
2,1	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. 2.3.8 Табачные изделия			
2,2	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			
2,3	2.7 Пищевые жиры. 2.7.1 Растительные масла. 2.7.2 Животные топленые жиры. 2.7.3 Маргарин. 2.7.4 Кулинарные жиры			

2,4	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. 2.8.7 Мясные копчености. 2.8.8 Мясные консервы			
2,5	2.9 Яйца и яичные товары			
2,6	2.10 Пищевые концентраты			
2,7	2.11 Рыба и рыбные товары. 2.11.1 Общие сведения о рыбе. 2.11.2 Семейства важнейших промысловых рыб. 2.11.3 Живая, охлажденная и мороженая рыба. 2.11.4 Соленая рыба. 2.11.5 Сушеная рыба. 2.11.6 Вяленая рыба. 2.11.7 Копченая рыба. 2.11.8 Балычные изделия. 2.11.9 Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. 2.11.10 Икра. 2.11.11Нерыбное водное сырье. 2.11.12 Рыбные консервы и пресервы			
ИТОГО		6	6	96
Экзамен		36		
Итого по дисциплине		144		

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 отдельных групп продовольственных товаров:

- Коллоквиум

2.11 Рыба и рыбные товары. 2.11.1 Общие сведения о рыбе. 2.11.2 Семейства важнейших промысловых рыб. 2.11.3 Живая, охлажденная и мороженая рыба. 2.11.4 Соленая рыба. 2.11.5 Сушеная рыба. 2.11.6 Вяленая рыба. 2.11.7 Копченая рыба. 2.11.8 Балычные изделия. 2.11.9 Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. 2.11.10 Икра. 2.11.11Нерыбное водное сырье. 2.11.12 Рыбные консервы и пресервы:

- Коллоквиум

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

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

8.1.1. 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
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>

8.1.2. 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.

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 – 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 - 15 шт., стулья - 29 шт., доска маркерно-магнитная - 1 шт., трибуна - 1 шт., шкаф комбинированный со стеклом - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проектор Optoma - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты.</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>

4	Тимирязева, дом 59, ауд. 46	<p>Специализированная мебель: столы преподавательские - 8 шт., стулья - 9 шт., стеллаж металлический - 1 шт., шкаф платиновый - 1 шт.</p> <p>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.</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>Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы" Для проведения индивидуальных консультаций, хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p>
---	-----------------------------	---	---

10. РАЗРАБОТЧИКИ

<u>Кандидат биологических наук</u> <small>(ученая степень)</small>	<u>Доцент</u> <small>(занимаемая должность)</small>	<u>Общая биология и экология</u> <small>(место работы)</small>	<u>Мартемьянова А. А.</u> <small>(ФИО)</small>
---	--	---	---

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии переработки с.-х. продукции и ветсанэкспертиза

Протокол № 8 от 25 марта 2022 г.

Зав.кафедрой _____ /Алексеева Ю.А./
(Подпись)