

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. 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-6	Способен осуществлять анализ показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки	ИД-1 ПК-6 - Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: - современные методы товароведения; - классификацию сырья и продуктов из мяса и молока; - товароведческие характеристики и основы экспертизы продуктов из мяса и молока; - факторы, влияющие на пищевую ценность и качество продуктов на основе мяса и молока в процессе их производства и хранения. Уметь: - проводить товароведческую экспертизу продуктов из мяса и молока; - устанавливать дефекты, анализировать причины снижения качества продукции из мяса и молока. Владеть: методами товароведения пищевых продуктов на основе мясного и молочного сырья
------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. 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.

4. 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	Семестры
		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	ебные 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

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

5.1. 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
ИТОГО		22	22	64
Экзамен		36		
Итого по дисциплине		144		

5.2. 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			
ИТОГО		6	6	96
Экзамен		36		
Итого по дисциплине		144		

6. 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.

6.1. 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

7. 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 Rames, мультимедиа проектор Optoma X302, принтер HP Laser Jet 1020, колонки Genius.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты. Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome.</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
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>	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.

8. РАЗРАБОТЧИКИ

Зоотехнии и технологии
переработки
сельскохозяйственной
продукции
(место работы)

Кандидат
сельскохозяйственных наук
(ученая степень)

Доцент
(занимаемая должность)

Кузнецова Т. В.
(ФИО)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры зоотехний и технологий переработки сельскохозяйственной продукции
 Протокол № 8 от 17 марта 2026 г.

Зав.кафедрой

/Гордеева А.К./

