

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Д.Ш. Султанова
«07» июня 2021 г.

Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 07.06.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

Направление подготовки:	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль:	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет:	Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Технологии мясных и молочных продуктов»
Курс; семестр	3-4; 11, 9

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	8	0,22
Практическое занятие	8	0,22
Контроль самостоятельной работы	4	0,11
Самостоятельная работа	151	4,19
Форма аттестации: Контрольная работа (11 сем), Экзамен (11 сем)	9	0,25
Всего	180	5

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 936 от 11.08.2020) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения для профиля «Технология мяса и мясных продуктов» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Заведующий кафедрой

Г.О. Ежкова

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии мясных и молочных продуктов», протокол от 12.05.2021 г. № 11.

Заведующий кафедрой *Согласовано* Г.О. Ежкова

УТВЕРЖДЕНО

Начальник центра УМЦ

Утверждаю

Л.А. Китаева

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения» являются:

- приобретение теоретических знаний и практических умений и владение навыками в области товароведения продовольственных товаров,
- изучение принципов классификации, ассортимента и экспертизы качества продовольственных товаров.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология мяса и мясных продуктов» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения» обучающийся по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Информационные технологии
2. Метрология и стандартизация в пищевой промышленности
3. Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности

Дисциплина «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2. Тара и упаковка
3. Технохимический контроль и управление качеством

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-2 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса

ПК-2.1. Знает требования санитарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения и методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

ПК-2.2. Умеет проводить лабораторные исследования безопасности сырья, полуфабрикатов, продуктов питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и производить анализ качества продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по безопасности продуктов питания

ПК-2.3. Владеет навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения, разработки мероприятий по повышению эффективности производства, внедрения и совершенствования систем управления качеством и безопасностью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

- правила приемки товаров по количеству, качеству и комплектности
- требования санитарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования
- физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения

Уметь:

- определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
- проводить лабораторные исследования безопасности сырья, полуфабрикатов, продуктов питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации

Владеть:

- основных методов и приемов проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров и установления соответствия их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
- навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Классификация продовольственных товаров	9	2				7	Контрольная работа
	Итого по семестру	9	2				7	
1.	Химический состав продовольственных товаров	11	1	1		0,5	20	Практические занятия; Тест; Экзамен
2.	Зерномучные товары	11	1	1		0,5	19	
3.	Плодоовощные товары	11	1	1		0,5	20	
4.	Вкусовые товары	11	0,5	1		0,5	20	
5.	Молочные товары	11	1	1		0,5	20	
6.	Мясные товары	11	1	2		0,5	20	
7.	Сыры	11	0,5	1		1	25	
	Итого по семестру	11	6	8		4	144	Экзамен

5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Классификация продовольственных товаров	2	Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров. Классификация продтоваров, их полезность. Показатели	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
			качества пищевых продуктов	
2.	Химический состав продовольственных товаров	1	Химический состав продовольственных товаров	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3.	Зерномучные товары	1	Зерномучные товары: ассортимент, факторы, определяющие качество товаров, дефекты, потери	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
4.	Плодоовощные товары	1	Плодоовощные товары: ассортимент, факторы определяющие качество товаров, дефекты, потери	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
5.	Вкусовые товары	0,5	Вкусовые товары: ассортимент, факторы определяющие качество товаров, дефекты, потери	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
6.	Молочные товары	1	Молочные товары: ассортимент, факторы определяющие качество товаров, дефекты, потери	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
7.	Мясные товары	1	Мясные товары: ассортимент, факторы определяющие качество товаров, дефекты, потери	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
8.	Сыры	0,5	Сыры	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
	ВСЕГО	8		

6. Содержание практических/семинарских занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	Химический состав продовольственных товаров	1	Оценка качества товаров	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2.	Зерномучные товары	1	Приемка и товароведная экспертиза зерномучных товаров	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3.	Плодоовощные товары	1	Приемка и товароведная экспертиза плодоовощных товаров	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
4.	Вкусовые товары	1	Приемка и товароведная экспертиза вкусовых товаров	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
5.	Молочные товары	1	Приемка и товароведная экспертиза молочных товаров	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
6.	Мясные товары	2	Приемка и товароведная экспертиза мясных товаров	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
7.	Сыры	1	Приемка и товароведная экспертиза сыров	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
	ВСЕГО	8		

7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Классификация продовольственных товаров	7	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2.	Химический состав продовольственных товаров	20	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3.	Зерномучные товары	19	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
4.	Флодоовощные товары	20	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
5.	Вкусовые товары	20	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
6.	Молочные товары	20	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
7.	Мясные товары	20	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
8.	Сыры	25	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
	ВСЕГО	151		

8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Химический состав продовольственных товаров	0,5	проверка знаний на практическом занятии, проверка тестирования	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2.	Зерномучные товары	0,5	проверка знаний на практическом занятии, проверка тестирования	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3.	Флодоовощные товары	0,5	проверка знаний на практическом занятии, проверка тестирования	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
4.	Вкусовые товары	0,5	проверка знаний на практическом занятии, проверка тестирования	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
5.	Молочные товары	0,5	проверка знаний на практическом занятии, проверка тестирования	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
6.	Мясные товары	0,5	проверка знаний на практическом занятии, проверка тестирования	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
7.	Сыры	1	проверка знаний на практическом занятии, проверка тестирования	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
	ВСЕГО	4		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы

описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
11-й семестр			
Тест	1	8	10
Практические занятия	10	18	30
Экзамен	1	24	40
Контрольная работа	1	10	20
Итого		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
Л. В. Сопин, С. Н. Ляпустин, С. М. Музыка [и др.], Товароведение и таможенная экспертиза товаров животного и растительного происхождения [Электронный ресурс] Учебное пособие: Владивосток : Владивостокский филиал Российской таможенной академии, 2013	http://www.iprbookshop.ru/13500.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
Ю. В. Данильчук, Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум [Прочее] Учебное пособие: Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	http://znanium.com/go.php?id=940577 Режим доступа: по подписке КНИТУ
И. Ю. Резниченко, Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий. Учебное пособие: Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014	http://www.iprbookshop.ru/61281.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Прочее] : Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018	http://znanium.com/go.php?id=430491 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
А. А. Выговтов, Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Прочее] Учебник: Москва :	http://znanium.com/go.php?id=291714 Режим доступа: по подписке КНИТУ

ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2012	
М. В. Горбачева, А. В. Щербакова, Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения [Прочее] Учебное пособие: Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014	http://znanium.com/go.php?id=367238 Режим доступа: по подписке КНИТУ
В. . Теплов, В. . Панасенко, Товароведение и экспертиза животноводческого сырья [Учебник] учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Товароведение и экспертиза товаров": М. : Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2006	10 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Д. П. Лисовская, Л. С. Микулович, Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Электронный ресурс] Учебное пособие: Минск : Вышэйшая школа, 2009	http://www.iprbookshop.ru/20153.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
В.В. Березина, Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов [Прочее] Учебное пособие: Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020	http://znanium.com/go.php?id=1091538 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Е. С. Артемов, И. Н. Пономарёва, Е. Е. Курчаева [и др.], Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров [Электронный ресурс] Учебно-методическое пособие по выполнению курсовой работы по дисциплине «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению 38.03.07 «Товароведение» профиля подготовки бакалавров «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»: Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016	http://www.iprbookshop.ru/72844.html Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: www.scopus.com

Web of Science Доступ свободный: apps.webofknowledge.com

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: www.consultant.ru

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard

Архиватор 7 Zip

Блокнот Notepad

Яндекс Браузер

«КонсультантПлюс»

Техэксперт

ПО для коллективной работы Microsoft Teams

ПО имеющее лимит по сроку использования (закупленное ВУЗом)

Учебные аудитории для проведения учебных занятий оснащены оборудованием:

1. Учебные аудитории каф. ТММП для проведения лекционных и семинарских занятий ,

...

N. К-112, К-114;

техническими средствами обучения:

1. Учебные аудитории каф. ТММП для проведения лекционных и семинарских занятий,

...

N. К-112, К-114;

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой:

1. Класс для СРС студентов,

...

N. К-114 ;

с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

13. Образовательные технологии

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе по дисциплине «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения» составляет 4 ч.

В процессе освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения» используются следующие образовательные технологии:

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры и образовательные игры).