

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.10.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров
наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

Направленность (профиль)

38.03.07.05 Экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

Форма обучения

очная

Год набора

2019

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд. биол. наук, доцент, Г.Г. Чепелева; Ст. преп., Е.А. Федченко

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины является: формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы молока и молочных товаров, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

1.2 Задачи изучения дисциплины

К задачам изучения дисциплины относятся:

- изучение основных понятий и нормативных документов в области классификации и характеристики ассортимента молока и молочных товаров
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество молока и молочных товаров;
- приобретение умений и практических навыков в области оценки качества молока и молочных товаров.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-11: умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	
ПК-11: умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	Знать: - нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации; Уметь: - оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; Владеть: навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.
ПК-13: умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	

ПК-13: умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знать: - нормативную и техническую документацию по качеству товаров; Уметь: - определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; Владеть: - навыками установления соответствия качества товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам
документам	
ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	
ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знать: - номенклатуру потребительских свойств и показатели изучаемой группы товаров; - факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; Уметь: - определять показатели качества товаров; Владеть: - навыками определения показателей качества товаров и способами сохранения качества товаров.

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1,33 (48)	
занятия лекционного типа	0,44 (16)	
лабораторные работы	0,89 (32)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,67 (60)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Состояние и перспективы производства молока и молочных продуктов Классификация молочной продукции									
	1. Состояние и перспективы производства молока и молочных продуктов Классификация молочной продукции	2							
	2. Состояние и перспективы производства молока и молочных продуктов Классификация молочной продукции							6	
2. Товароведение и экспертиза молока и сливок									
	1. Товароведение и экспертиза молока и сливок	2							
	2. Товароведение и экспертиза молока и сливок					4			
	3. Товароведение и экспертиза молока и сливок							8	
3. Молочные консервы (сгущенные и сухие молочные консервы)									
	1. Молочные консервы (сгущенные и сухие молочные консервы)	2							

2. Молочные консервы (сгущенные и сухие молочные консервы)					2			
3. Молочные консервы (сгущенные и сухие молочные консервы)							8	
4. Кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, сметана, творог)								
1. Кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, сметана, творог)	2							
2. Кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, сметана, творог)					6			
3. Кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, сметана, творог)							8	
5. Товароведение и экспертиза сыров и сырных продуктов								
1. Товароведение и экспертиза сыров и сырных продуктов	2							
2. Товароведение и экспертиза сыров и сырных продуктов					6			
3. Товароведение и экспертиза сыров и сырных продуктов							8	
6. Формирование потребительских свойств мороженого								
1. Формирование потребительских свойств мороженого	2							
2. Формирование потребительских свойств мороженого					4			
3. Формирование потребительских свойств мороженого							8	
7. Товароведение масла из коровьего молока								
1. Товароведение масла из коровьего молока	2							
2. Товароведение масла из коровьего молока					6			
3. Товароведение масла из коровьего молока							8	
8. Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания на молочной основе								

1. Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания на молочной основе	2							
2. Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания на молочной основе					4			
3. Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания на молочной основе							6	
4.								
Всего	16				32		60	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров: [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"] (Москва: Альфа-М).
2. Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеев М. Н., Иванова Т. Н., Положишникова М. А., Коснырева Л. М., Гончаренко О. А., Елисеева Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика" (Москва: "Дашков и К").
3. Рязанова О. А., Николаева М. А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания: учебное пособие (Москва: НОРМА).
4. Нестеренко О. В., Веретнова О. Ю., Чепелева Г. Г. Товароведение и конкурентоспособность продовольственных товаров животного происхождения: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 38.03.07 (100800.62) «Товароведение», профили 38.03.07. 03 (100800.62.03) «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»] (Красноярск: СФУ).
5. Касторных М. С., Кузьмина В. А., Пучкова Ю. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" (Москва: Дашков и К).
6. Сычева О. В. Товароведная характеристика и оценка качества молочных продуктов: практическое пособие (Москва: Директ-Медиа).
7. Айзман Р. И., Иашвили М. В., Петров С. В., Герасёв А. Д. Экологическая и продовольственная безопасность: учебное пособие для вузов (Москва: ИНФРА-М).
8. Зайнуллин Р. А., Кунакова Р. В., Гаделева Х. К., Школьникова М. Н., Аверьянова Е. В., Тихомиров А. В. Функциональные продукты питания: учебное пособие (Москва: КНОРУС).
9. Дубцов Г. Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для сред. проф. образования (М.: Академия).
10. Касторных М. С., Кузьмина В. А., Пучкова Ю. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для вузов (М.: Дашков и К).
11. Позняковский В. М., Чугунова О. В., Тамова М. Ю. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник (Москва: ИНФРА-М).
12. Шадпалова Р. И. Товароведение продовольственных товаров: сб. описаний лабораторно-практ. работ для студентов специальностей 260502.01, 100106.51 оч. формы обучения (Красноярск: КГТЭИ).

13. Криштафович В. И., Жебелева И. А., Пучкова Ю. С., Колобов С. В., Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум. Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение", квалификация "бакалавр". Рекомендовано УМО вузов России по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров(Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К").
14. Шадпалова Р. И. Товароведение товаров растительного происхождения: сб. описаний лабораторно-практ. работ для студентов специальности 080402.51.01 всех форм обучения(Красноярск: КГТЭИ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level(Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
3. ESET NOD32 Antivirus;
4. Kaspersky Endpoint.

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. На сегодняшний день СФУ представлен в Интернет официальным сайтом института, сайтами подразделений, факультетов, кафедр; сайтами электронных изданий; поисковыми и информационными системами; тематическими сайтами по отдельным сферам деятельности.
2. Обучающимся должен быть также обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, профессиональным справочным и поисковым системам:
3. -Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
4. -Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
5. -Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
6. -Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : <http://encycl.yandex.ru>.

7. -Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://elibrary.ru/project_authors.asp?.
8. -Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.consultant.ru.
9. -Справочная правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.garant.ru.

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы бакалавров, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения лабораторных занятий используются специализированные лаборатории, оснащенные приборами и оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).