

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

Б1.В.10.01 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Товароведение и экспертиза мяса и мясных 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.Р. Рыбакова

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 мяса и мясных товаров, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- изучение основных понятий и нормативных документов в области классификации и характеристики ассортимента мяса и мясных товаров;
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество мяса и мясных товаров;
- приобретение умений и практических навыков в области оценки качества, экспертной оценки, идентификации и выявления несоответствия мяса и мясных 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

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	<p>Знать: номенклатуру потребительских свойств и показатели качества изучаемой группы товаров; - факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;</p> <p>Уметь: определять показатели ассортимента и/или качества товаров;</p> <p>Владеть: навыками определения показателей качества товаров и способами сохранения качества товаров</p>

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:	1,5 (54)	
занятия лекционного типа	0,5 (18)	
лабораторные работы	1 (36)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,5 (54)	
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 развития сегментов рынка мясных товаров									
	1. Состояние и перспективы развития сегментов рынка мясных товаров	2							
	2. Состояние и перспективы развития сегментов рынка мясных товаров								
	3. Состояние и перспективы развития сегментов рынка мясных товаров							2	
2. Классификация и характеристика мяса убойных животных									
	1. Классификация и характеристика мяса убойных животных	4							
	2. Классификация и характеристика мяса убойных животных					8			
	3. Классификация и характеристика мяса убойных животных							6	
3. Товароведение и экспертиза мяса птицы									

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы	2							
2. Товароведение и экспертиза мяса птицы					4			
3. Товароведение и экспертиза мяса птицы							8	
4. Товароведение и экспертиза субпродуктов								
1. Товароведение и экспертиза субпродуктов	2							
2. Товароведение и экспертиза субпродуктов					4			
3. Товароведение и экспертиза субпродуктов							6	
5. Товароведение и экспертиза колбасных изделий								
1. Товароведение и экспертиза колбасных изделий	2							
2. Товароведение и экспертиза колбасных изделий					8			
3. Товароведение и экспертиза колбасных изделий							8	
6. Товароведение и экспертиза мясных копченостей								
1. Товароведение и экспертиза мясных копченостей	2							
2. Товароведение и экспертиза мясных копченостей					4			
3. Товароведение и экспертиза мясных копченостей							8	
7. Товароведение и экспертиза мясных консервов полуфабрикатов и кулинарных изделий								
1. Товароведение и экспертиза мясных консервов полуфабрикатов и кулинарных изделий	2							
2. Товароведение и экспертиза мясных консервов полуфабрикатов и кулинарных изделий					4			
3. Товароведение и экспертиза мясных консервов полуфабрикатов и кулинарных изделий							8	
8. Товароведение и экспертиза яиц и яичных товаров								
1. Товароведение и экспертиза яиц и яичных товаров	2							
2. Товароведение и экспертиза яиц и яичных товаров					4			
3. Товароведение и экспертиза яиц и яичных товаров							8	
4.								

Bcero	18				36		54	
-------	----	--	--	--	----	--	----	--

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. 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», профиля 38.03.07. 03 (100800.62.03) «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»] (Красноярск: СФУ).
2. Лихачева Е. И., Юсова О. В. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие для сред. проф. образования(М.: Альфа-М).
3. Коснырева Л. М., Криштафович В. И., Позняковский В. М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник для вузов (М.: Academia).
4. Николаева М. А., Резго Г. Я. Хранение продовольственных товаров: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям 080301 "Коммерция (торговое дело)" и 080111 "Маркетинг(Москва: Форум).
5. Шепелев А. Ф., Кожухова О. И., Туров А. С. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учеб. пособие для вузов(М.: МарТ).
6. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров: [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"] (Москва: Альфа-М).
7. 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").
8. Веретнова О. Ю., Гуленкова Г. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из нетрадиционного сырья: учеб.-метод. комплекс [для студентов напр. 100800.62.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и производственных товаров)»] (Красноярск: СФУ).
9. Леонтьев В. М., Рыбакова Г. Р., Федченко Е. А. Технологические основы пищевых производств: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 38.03.07 (100800.62) «Товароведение», профиля 38.03.07.03 (100800.62.03) «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»] (Красноярск: СФУ).
10. Позняковский В. М., Чугунова О. В., Тамова М. Ю. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник(Москва: ИНФРА-М).

11. Лихачева Е. И., Юсова О. В. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: Учеб. пособие(Москва: Издательский дом "Альфа-М").
12. Смирнов А. В., Куликов Г. В. Товароведение мяса(Москва: ГИОРД).
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. Криштафович В. И. Выпускная квалификационная работа бакалавра (направление "Товароведение"): Учебное пособие(Москва: Издательство "Магистр").
15. Данильчук Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
16. Лихачева Е. И., Юсова О. В. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: Учебное пособие(Москва: Издательский дом "Альфа-М").

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. Электронные каталоги библиотек г. Красноярска
4. Электронный каталог Научной библиотеки Сибирского федерального университета

5. Электронный каталог Государственной универсальной научной библиотеки Красноярского края
6. Российские электронные научные журналы и базы данных online
7. Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU): <http://elibrary.ru> [до 2023]
8. Университетская информационная система РОССИЯ (УИС РОССИЯ): <http://uisrussia.msu>.
9. Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ: <http://dvs.rsl.ru> (доступ к полному тексту), <http://diss.rsl.ru> (доступ к каталогу)
10. Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М": <http://www.znaniium.com>
11. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопонт»»: <http://rucont.ru>
12. Электронно-библиотечная система «Лань»: <http://e.lanbook>.

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 используется 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).