

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

Б1.В.10.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ЖИВОТНОГО  
ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных 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 \_\_\_\_\_

к.б.н., доцент, Дойко И.В.

\_\_\_\_\_  
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 рыбы и рыбных 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 рыбы и рыбных товаров;
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих рыбы и рыбных товаров;
- приобретение умений и практических навыков в области оценки качества, экспертной оценки, идентификации и выявления несоответствия рыбы и рыбных 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
<b>ПК-11: умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации</b>	
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: -методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации
<b>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</b>	

<p>ПК-13: умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам,</p>	<p>знать: -нормативную и техническую документацию по правилам приёмки и безопасности товаров; уметь: осуществлять приемку товаров по количеству, качеству и комплектности; владеть:навыками приемки товаров по количеству, качеству и комплектности.</p>
<p>стандартам и другим документам</p>	
<p><b>ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество</b></p>	
<p>ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество</p>	<p>знать: - номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров;  - факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; уметь: -определять показатели ассортимента и качества товаров; владеть: -методами и средствами определения показателей ассортимента и 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
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,33 (48)</b>	
занятия лекционного типа	0,44 (16)	
лабораторные работы	0,89 (32)	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>0,67 (24)</b>	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	
<b>Промежуточная аттестация (Экзамен)</b>	<b>1 (36)</b>	

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Контактная работа, ак. час.							
		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
<b>1. Общие сведения о рыбе и рыбных товарах.</b>									
	1. Общие сведения о рыбе и рыбных морепродуктах. Развитие рыбной промышленности в России.	2							
	2. Классификация промысловых рыб. Анатомическое строение. Оценка качества живой рыбы					2			
	3. Общие сведения о рыбе и нерыбных морепродуктах.							2	
<b>2. Живая, охлажденная и мороженая рыба</b>									
	1. Товароведение живой, охлажденной и мороженой рыбы	4							
	2. Товароведная оценка качества охлажденной и мороженой рыбы					2			
	3. Живая, охлажденная и мороженая рыба							2	
<b>3. Соленой рыбные товары</b>									

1. Товароведение соленой рыбы рыбные товары	2							
2. Товароведная оценка качества солёной и маринованной товары					4			
3. Соленые рыбные товары							2	
<b>4. Копченые, вяленые и сушеные рыбные товары</b>								
1. Товароведение копченых, вяленых и сушеных рыбных товаров	2							
2. Товароведная оценка качества копченой, вяленой и сушеной рыбы					4			
3. Копченые, вяленые и сушеные рыбные товары							2	
<b>5. Рыбные консервы и пресервы</b>								
1. Товароведение рыбных консервов и пресервов	2							
2. Товароведная оценка качества рыбных консервов					4			
3. Товароведная оценка качества рыбных пресервов					4			
4. Рыбные консервы и пресервы							2	
<b>6. Икорные продукты</b>								
1. Товароведение икорных продуктов	2							
2. Икорные продукты							4	
<b>7. Рыбные полуфабрикаты</b>								
1. Товароведная оценка качества рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий					4			
2. Рыбные полуфабрикаты							6	
<b>8. Нерыбные объекты водного промысла</b>								
1. Товароведение нерыбных объектов водного промысла	2							
2. Товароведная оценка качества икорных товаров и нерыбных водных объектов					8			
3. Нерыбные объекты водного промысла							4	

4.								
Bcero	16				32		24	



## 4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 4.1 Печатные и электронные издания:

1. 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").
2. Рязанова О. А., Николаева М. А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания: учебное пособие(Москва: НОРМА).
3. 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).
4. Айзман Р. И., Иашвили М.В., Петров С. В., Герасёв А. Д. Экологическая и продовольственная безопасность: учебное пособие для вузов(Москва: ИНФРА-М).
5. 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).
6. Казанцева Н. С. Товароведение продовольственных товаров: учебник [для студентов колледжей и вузов экон. специальностей, уч-ся лицеев, училищ](М.: Дашков и К).
7. Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Положишникова М. А., Елисеева Л. Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров"(Москва: Международный центр финансово-экономического развития (МЦФЭР)).
8. Позняковский В. М., Чугунова О. В., Тамова М. Ю. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник(Москва: ИНФРА-М).
9. Дубцов Г. Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для сред. проф. образования(М.: Академия).
10. Карташова Л. В., Николаева М. А., Печникова Е. Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф. образования(М.: Деловая литература).
11. Рыбакова Г. Р., Дойко И. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле и ТН ВЭД (продовольственные товары): учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 036401.65 «Таможенное дело» очной формы обучения] (Красноярск: СФУ).
12. 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").

13. Дойко И. В., Чепелева Г. Г., Федченко Е. А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 100800.62 «Товароведение»](Красноярск: СФУ).
14. Криштафович В. И. Выпускная квалификационная работа бакалавра (направление "Товароведение"): Учебное пособие(Москва: Издательство "Магистр").
15. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров: [учебное пособие для среднего профессионального образования по специальностям "Товароведение" и "Коммерция"] (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. 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?](http://elibrary.ru/project_authors.asp?).
8. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru).
9. Справочная правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : [www.garant.ru](http://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.

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

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