


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Бугульминский филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Г.М. Рахимова
2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1.В.ДВ.05.02 Экспертиза продовольственных товаров животного происхождения

Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки (специальности) Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника БАКАЛАВР

Форма обучения очная/заочная

Институт, факультет БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

Кафедра-разработчик рабочей программы ХТОМ

Курс, семестр очная форма 3 курс, 6 семестр

Курс, семестр заочная форма 4 курс, 8 семестр

	Часы (очная форма обучения)	Зачетные единицы	Часы (заочная форма обучения)	Зачетные единицы
Лекции	36	1	8	0,22
Практические занятия	36	1	8	0,22
Самостоятельная работа	81	2,25	155	4,31
Форма аттестации	Экзамен	0,75	Экзамен	0,25
Всего	180	5	180	5

Бугульма, 2020 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования № 199 от 12.03.2015 г. по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» для профиля «Технология молока и молочных продуктов», на основании учебного плана набора обучающихся 2020 года.


Разработчик программы:
ст. преподаватель кафедры ХТОМ


(подпись)

Канищева Л. И.
(Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ХТОМ,
протокол от 19.06 2020 г. № 8

И. о. зав. кафедрой ХТОМ, доцент



(подпись)

Ахмедзянова Ф. К.
(Ф.И.О.)

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания методической комиссии филиала, реализующего
подготовку образовательной программы от 19.06 2020 г. № 9

Председатель комиссии, доцент


(подпись)

Ахмедзянова Ф. К.
(Ф.И.О.)

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины Б1.В.ДВ.05.02 «Экспертиза продовольственных товаров животного происхождения» являются:

- а) усвоение студентами теоретических знаний в области экспертизы продовольственных товаров животного происхождения;
- б) приобретение знаний и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности;
- в) создание целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.02 «Экспертиза продовольственных товаров животного происхождения» относится к вариативной части образовательной программы и формирует у бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» набор специальных знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины Б1.В.ДВ.05.02 «Экспертиза продовольственных товаров животного происхождения» бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

- а) Физиология питания;
- б) Основы физиологии человека.

Б1.В.ДВ.05.02 «Экспертиза продовольственных товаров животного происхождения» является предшествующей и необходима для успешного усвоения последующих дисциплин:

- а) Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- б) Основы гигиены и санитарии.

Знания, полученные при изучении дисциплины Б1.В.ДВ.05.02 «Экспертиза продовольственных товаров животного происхождения» могут быть использованы при прохождении преддипломной практики, выполнении и защите выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

ПК-27 – способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) теоретические и практические основы экспертизы;
- б) основные аспекты конкурентоспособности продовольственных товаров и продовольственного сырья, средства повышения конкурентоспособности, вопросы повышения качества товаров и расширения ассортимента;
- в) особенности формирования и оценки потребительских свойств продовольственных товаров и продовольственного сырья.

2) Уметь:

- а) применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров и продовольственного сырья на практике;
- б) использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества пищевых продуктов;
- в) обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации продовольственных товаров.

3) Владеть:

- а) методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров;
- б) методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар; подходами формирования ассортимента товаров для предприятия;
- в) методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;
- г) методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

4. Структура и содержание дисциплины «Экспертиза продовольственных товаров животного происхождения»

Общая трудоемкость дисциплины составляет для очной формы 5 зачетных единиц, 180 часов; для заочной формы 5 зачетных единиц, 180 часов.

Таблица 1 а

Объем дисциплины (модуля) для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Семинар (Практические занятия, лабораторные практикумы)	Лабораторные работы	СРС	
1.	Продовольственные товары и продовольственное сырьё как объект изучения	6	9	9	-	20	Доклад
2.	Качество пищевой продукции	6	9	9	-	20	Реферат
3.	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Тара и упаковка	6	9	9	-	20	Доклад
4.	Экспертиза продовольственных товаров и сырья животного происхождения	6	9	9	-	21	Контрольная работа
	ИТОГО		36	36	-	81	Экзамен

Таблица 1 б

Объем дисциплины (модуля) для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Семинар (Практические занятия, лабораторные практикумы)	Лабораторные работы	СРС	
1.	Продовольственные товары и продовольственное сырьё как объект изучения	8	2	2	-	39	Доклад
2.	Качество пищевой продукции	8	2	2	-	39	Реферат
3.	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Тара и упаковка	8	2	2	-	39	Доклад
4.	Экспертиза продовольственных товаров и сырья животного происхождения	8	2	2	-	38	Контрольная работа
	ИТОГО		8	8	-	155	Экзамен

5. Содержание лекционных занятий по темам (таблица 2,а – очная форма, таблица 2 б – заочная форма) с указанием формируемых компетенций

Таблица 2 а

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
1.	Продовольственные товары и продовольственное сырьё как объект изучения	9	Товар как объект изучения. Задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров.	Товар как объект изучения. Задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров.	ПК-27
2.	Качество пищевой продукции	9	Свойства пищевой ценности. Показатели качества.	Свойства пищевой ценности. Показатели качества.	ПК-27
3.	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Тара и упаковка	9	Методы обработки при консервировании. Требования к качеству консервов. Упаковка и маркировка.	Методы обработки при консервировании. Требования к качеству консервов. Упаковка и маркировка.	ПК-27
4.	Экспертиза продовольственных товаров и сырья животного происхождения	9	Особенности экспертизы товаров животного происхождения	Особенности экспертизы товаров животного происхождения	ПК-27

Таблица 2 б

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
1.	Продовольственные товары и продовольственное сырьё как объект изучения	2	Товар как объект изучения. Задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров.	Товар как объект изучения. Задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров.	ПК-27
2.	Качество пищевой продукции	2	Свойства пищевой ценности. Показатели качества.	Свойства пищевой ценности. Показатели качества.	ПК-27
3.	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Тара и упаковка	2	Методы обработки при консервировании. Требования к качеству консервов. Упаковка и маркировка.	Методы обработки при консервировании. Требования к качеству консервов. Упаковка и маркировка.	ПК-27
4.	Экспертиза продовольственных товаров и сырья животного происхождения	2	Особенности экспертизы товаров животного происхождения	Особенности экспертизы товаров животного происхождения	ПК-27

6. Содержание семинарских, практических занятий (таблица 3 а – очная форма, таблица 3 б – заочная форма)

Таблица 3 а

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема практического занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
1.	Продовольственные товары и продовольственное сырьё как объект изучения	9	Товар как объект изучения. Задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров.	Товар как объект изучения. Задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров.	ПК-27
2.	Качество пищевой продукции	9	Свойства пищевой ценности. Показатели качества.	Свойства пищевой ценности. Показатели качества.	ПК-27
3.	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Тара и упаковка	9	Методы обработки при консервировании. Требования к качеству консервов. Упаковка и маркировка.	Методы обработки при консервировании. Требования к качеству консервов. Упаковка и маркировка.	ПК-27
4.	Экспертиза продовольственных товаров и сырья животного происхождения	9	Особенности экспертизы товаров животного происхождения	Особенности экспертизы товаров животного происхождения	ПК-27

Таблица 3 б

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема практического занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
1.	Продовольственные товары и продовольственное сырьё как объект изучения	2	Товар как объект изучения. Задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров.	Товар как объект изучения. Задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров.	ПК-27
2.	Качество пищевой продукции	2	Свойства пищевой ценности. Показатели качества.	Свойства пищевой ценности. Показатели качества.	ПК-27
3.	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Тара и упаковка	2	Методы обработки при консервировании. Требования к качеству консервов. Упаковка и маркировка.	Методы обработки при консервировании. Требования к качеству консервов. Упаковка и маркировка.	ПК-27
4.	Экспертиза продовольственных товаров и сырья животного происхождения	2	Особенности экспертизы товаров животного происхождения	Особенности экспертизы товаров животного происхождения	ПК-27

7. Лабораторные занятия

Учебным планом по направлению «Продукты питания животного происхождения» в рамках изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров животного происхождения» проведение лабораторных работ не предусмотрено.

8. Самостоятельная работа бакалавра (таблица 4 а – очная форма, таблица 4 б – заочная форма)

Таблица 4 а

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
1.	Продовольственные товары и продовольственное сырьё как объект изучения	20	Доклад	ПК-27
2.	Качество пищевой продукции	20	Доклад, реферат	ПК-27
3.	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Тара и упаковка	20	Контрольная работа	ПК-27
4.	Экспертиза продовольственных товаров и сырья животного происхождения	21	Реферат	ПК-27

Таблица 4 б

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
1.	Продовольственные товары и продовольственное сырьё как объект изучения	39	Контрольная работа	ПК-27
2.	Качество пищевой продукции	39	Контрольная работа	ПК-27
3.	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Тара и упаковка	39	Контрольная работа	ПК-27
4.	Экспертиза продовольственных товаров и сырья животного происхождения	38	Контрольная работа	ПК-27

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности студентов в рамках дисциплины «Экспертиза продовольственных товаров животного происхождения» используется рейтинговая система согласно «Положению о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся и обеспечения качества учебного процесса», в рамках специально разработанного формата. Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в положении о рейтинговой системе.

Оценочные средства	Кол-во	Min, баллов	Max, баллов
Практическая работа	2	36	60
Экзамен	1	24	40
Итого		60	100

10. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

10.1 Основная литература

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

Основные источники информации	Кол-во экз.
1. Кажаяева О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / О. И. Кажаяева, Л. А. Манихина. Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2014. 211 с.	ЭБС «Университетская библиотека» URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801 Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ
2. Кажаяева О. И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров: учебное пособие / О. И. Кажаяева; Кафедра региональной экономики. Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2015. 125 с.	ЭБС «Университетская библиотека» URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=439010 Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ

10.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1. Райкова Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / Е. Ю. Райкова. Москва: Дашков и К°, 2017. 412 с.	ЭБС «Университетская библиотека» URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495824 Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ

10.3 Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Экспертиза продовольственных товаров животного происхождения» в качестве электронных источников информации, рекомендуется использовать следующие источники:

Научная Электронная Библиотека (НЭБ) – Режим доступа: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>;

ЭБС «Лань» – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/books/>;

ЭБС «Университетская Библиотека Онлайн» – Режим доступа: <https://biblioclub.ru>;

ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: <https://urait.ru/>.

Согласовано:

Библиотекарь

А.Г. Латыпова

11. Оценочные средства для определения результатов освоения дисциплины

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

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины.

Наименование раздела (темы) дисциплины	Наименование учебной лаборатории, аудитории, класса	Перечень лабораторного оборудования, специализированной мебели и технических средств обучения
1-4	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (К, 104)	- мультимедийный проектор; - персональный компьютер; - настенный экран; - акустические колонки; - учебные столы, стулья; - доска передвижная; - стол преподавателя.
	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (К, 319)	- персональный компьютер (1); - учебные столы, стулья; - доска; - стол преподавателя; - учебно – наглядные пособия.
	Помещение для самостоятельной работы (К, 102)	- персональный компьютер; - учебные столы, стулья.

13. Образовательные технологии

1. Лекции. Наряду с традиционными видами лекционных занятий, также используются лекция-визуализация (с использованием различных форм наглядности: презентации по дисциплине, мультимедиа, рисунки, фото, схемы и таблицы); лекция-консультация (осуществляемая в формате «вопросы – ответы»).

2. Практические занятия (устный опрос, тестирование, собеседование, дискуссия, коллоквиум, рефераты).

3. При организации самостоятельной работы используются следующие образовательные технологии: самообучение (индивидуальная и групповая самостоятельная работа – изучение базовой и дополнительной литературы, подготовка к практическим занятиям).

Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине «Экспертиза продовольственных товаров животного происхождения»

(наименование дисциплины)

пересмотрена на заседании кафедры ХТОМ

(наименование кафедры)

№п /п	№ раздела внесения изменений	Дата внесения изменений	Содержание изменений	Подпись разработчика РП	Подпись заведующего кафедрой	Подпись начальника УМО
1						
2						