

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»
Р.Ф. Хамидуллин
2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения

Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль/специализация Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника БАКАЛАВР

Форма обучения заочная

Институт, факультет БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

Кафедра-разработчик рабочей программы ХТОМ

Курс, семестр очная форма 3 курс, 6 семестр

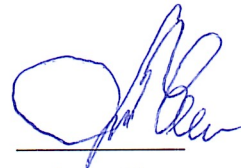
	Часы	Зачетные единицы
Лекции	8	0,22
Практические занятия	8	0,22
Контроль самостоятельной работы	4	0,11
Самостоятельная работа	151	4,20
Форма аттестации	Экзамен	0,25
Всего	180	5

Бугульма, 2022 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования № 936 от 11.08.2020 г. по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» на основании учебного плана набора обучающихся 2022 года.

Разработчик программы:

Ст. преподаватель кафедры ХТОМ



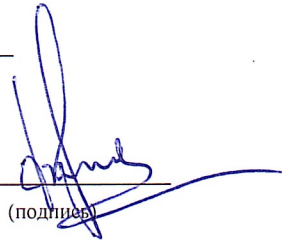
(подпись)

Канищева Л.М.

(Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ХТОМ, протокол от 18 мая 2022 г. № 9

Зав. кафедрой ХТОМ, профессор



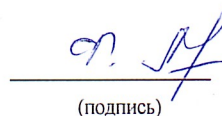
(подпись)

Хамидуллин Р.Ф.

(Ф.И.О.)

УТВЕРЖДЕНО

Начальник УМО, доцент



(подпись)

Ахмедзянова Ф. К.

(Ф.И.О.)

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 молока и молочных 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. Химия и физика молока
2. Химия пищи
3. Методы исследования сырья животного происхождения
4. Основы научных исследований
5. Физиология питания

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

1. Биологическая безопасность пищевых систем
2. Технохимический контроль и управление качеством
3. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
4. Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

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 трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Таблица 1

Объем дисциплины (модуля)

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	КСР	СРС	
1	Классификация продовольственных товаров	8	1	1	-	0,5	18	Практические занятия; Тест; Экзамен
2	Химический состав продовольственных товаров	8	1	1	-	0,5	18	
3	Зерномучные товары	8	1	1	-	0,5	18	
4	Флодоовощные товары	8	1	1	-	0,5	18	
5	Вкусовые товары	8	1	1	-	0,5	18	
6	Молочные товары	8	1	1	-	0,5	25	
7	Мясные товары	8	1	1	-	0,5	18	
8	Сыры	8	1	1	-	0,5	18	
	Всего		8	8	-	4	151	
	Форма аттестации							Экзамен (9 ч.)

5. Содержание лекционных занятий

Таблица 2

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	Классификация продовольственных товаров	1	Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров. Классификация продтоваров, их полезность. Показатели качества пищевых продуктов	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2	Химический состав продовольственных товаров	1	Теоретические основы формирования потребительских свойств, качества, конкурентоспособности и сохраняемости продовольственных товаров	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3	Зерномучные товары	1	Зерномучные товары: ассортимент,	ПК-2.1

			факторы, определяющие качество товаров, дефекты, потери	ПК-2.2 ПК-2.3
4	Флодоовощные товары	1	Флодоовощные товары: ассортимент, факторы определяющие качество товаров, дефекты, потери	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
5	Вкусовые товары	1	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	Колбасные изделия: ассортимент, факторы определяющие качество, дефекты, потери. Мясные товары: ассортимент, факторы определяющие качество товаров, дефекты, потери.	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
8	Сыры	1	Сыры: ассортимент, факторы определяющие качество, дефекты, потери	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
	Всего	8		

6. Содержание практических занятий

Таблица 3

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Наименование практических занятий	Индикаторы достижения компетенции
1	Классификация продовольственных товаров	1	Классификация продовольственных товаров: библиотечно-информационная компетентность	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2	Химический состав продовольственных товаров	1	Оценка качества товаров	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3	Зерномучные товары	1	Приемка и товароведная экспертиза зерномучных товаров	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
4	Флодоовощные товары	1	Приемка и товароведная экспертиза плодoовощных товаров	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
5	Вкусовые товары	1	Приемка и товароведная экспертиза вкусовых товаров	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
6	Молочные товары	1	Приемка и товароведная экспертиза молочных товаров	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
7	Мясные товары	1	Приемка и товароведная экспертиза мясных товаров	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
8	Сыры	1	Приемка и товароведная экспертиза сыров	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
	Всего	8		

7. Содержание лабораторных занятий

Прoведение лабораторных занятий учебным планом не предусмотрено.

8. Самостоятельная работа бакалавра

Таблица 4

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	Классификация продовольственных товаров	18	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2	Химический состав продовольственных товаров	18	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3	Зерномучные товары	18	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
4	Флодоовощные товары	18	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
5	Вкусовые товары	18	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
6	Молочные товары	25	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
7	Мясные товары	18	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
8	Сыры	18	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
	Всего	151		

8.1. Контроль самостоятельной работы

Таблица 5

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

Таблица 6

Оценочные средства	Кол-во	Min, баллов	Max, баллов
Практические занятия	8	18	30
Тестирование	1	18	30
Экзамен	1	24	40
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 обучающихся и итоговой (государственной 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	Кол-во экз.
Ю. В. Данильчук, Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум [Прочее] Учебное пособие: Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	ЭБС «Znanium» http://znanium.com/go.php?id=940577 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Пятковская, Е. Ю. Товароведение и таможенная экспертиза продовольственных товаров животного происхождения : учебное пособие / Е. Ю. Пятковская, А. В. Виноградова. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2012. — 75 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —	ЭБС «Лань» URL: https://e.lanbook.com/book/43842 Режим доступа: по подписке КНИТУ
А. А. Вытовтов, Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Прочее] Учебник: Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРАМ", 2012	ЭБС «Znanium» http://znanium.com/go.php?id=291714 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	ЭБС «Znanium» 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	Кол-во экз.
В.В. Березина, Товароведение и экспертиза качества плодовоовощных товаров и грибов [Прочее] Учебное пособие: Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020	ЭБС «Znanium» http://znanium.com/go.php?id=1091538 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Товароведение и 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 «БиблиоТех» – Режим доступа: <https://kstu.bibliotech.ru> по номеру читательского билета

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

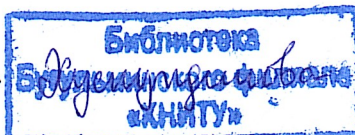
ЭБС «Университетская Библиотека Онлайн» – Режим доступа: <https://biblioclub.ru>

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

ЭБС «Znaniium.com»: Режим доступа: <http://znaniium.com/>

Согласовано:

Библиотека БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»



А.В. Хуснутдинова

11.4. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы.

1. Виртуальная среда обучения КНИТУ - https://moodle.kstu.ru/?id_e=68073. Доступ по логину-паролю регистрации в КНИТУ.

2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам (раздел Инфокоммуникационные системы и сети и информационные технологии) http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75.6. Доступ свободный.

3. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации <https://minobrnauki.gov.ru/>. Доступ свободный.

4. Справочная правовая система Консультант Плюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила - <http://www.consultant.ru>

5. Электронные версии периодических изданий, размещенные на сайте информационных ресурсов www.polpred.com.

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий оснащены оборудованием:

1. Учебные столы, стулья;
2. Учебная доска;
3. Компьютерные столы, стулья.

техническими средствами обучения:

1. Персональные компьютеры;
2. Мультимедийное оборудование.

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой:

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

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины:

1. MOODLE – Виртуальная среда обучения КНИТУ;
2. MS Teams: <https://products.office.com/ru-ru/microsoft-teams/download-app>;
3. Управленческое ПО «Ваш финансовый аналитик 2: Сетевой»;
4. Управленческое ПО, 1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях;

5. MS Office 2007 Russian (от 16.10.2008г. лицензия № 44684779);
6. MS Office 2007 Professional Russian (от 16.10.2008г. лицензия № 44684779),
MS Win Home 10 64 Bin Russian (от 15.02. 2018);
7. MS Office Home and Student 2016 Bin Russian (от 15.02. 2018).

13. Образовательные технологии

Количество занятий (*8 часов*), проводимых в интерактивных формах.

Основные интерактивные формы проведения учебных занятий:

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры и образовательные игры);
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция- пресс-конференция, мини-лекция);
- эвристическая беседа;
- разработка проекта (метод проектов);
- системы дистанционного обучения.

Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения»
по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
для профиля «Технология молока и молочных продуктов»
для набора обучающихся 2022 года
пересмотрена на заседании кафедры ХТОМ

№п /п	Дата переутверждения РП (протокол заседания кафедры № ___ от __. __. 20__)	Наличие изменений	Наличие изменений в списке литературы	Подпись разработчика РП	Подпись заведующего кафедрой	Подпись начальника УМО