

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 30.10.2023 00:01:33

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf7ba1ca8b448492ab6c6b1a2654f16d40c6f1b6c0bae2

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»**

Утверждаю
Декан Института землеустройства
и агротехнологий

_____ Наумова Т.В.
_____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Товароведение продукции животноводства

Уровень основной профессиональной образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства

Форма обучения очная

Институт землеустройства и агротехнологий (ИЗиАТ)

Статус дисциплины Б1.В.06

Курс 4 **Семестр** 8

Учебный план набора 2020 года и последующих лет

Распределение рабочего времени:

Распределение по семестрам

Семестр	Учебные занятия (час.)							Контроль	Форма итоговой аттестации (зач., зач. с оценкой, экз.)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа (СР)			
		Всего	Лекции	Лр	Пз	КП (КР)	Другие виды		
8	108	64	32	-	32	-	44	-	Зачет
Итого	108	64	32	-	32	-	44	-	Зачет

Общая трудоемкость в зачетных единицах – 3 ЗЕТ.

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки от 17 июля 2017 г. № 669, зарегистрированного в Минюсте России 7 августа 2017 г. № 47688

Рассмотрена и утверждена на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 17 апреля 2020 г., протокол № 7.

Разработчик: к.с.-х.н, доцент,

Кияшко Н.В

1. Цели и задачи дисциплины(модуля)

Цель: формирование знаний, приобретение умений и навыков в области товароведения и продуктов животного происхождения.

Задачи:

- изучение потребительских свойств продукции животноводства;
- изучение ассортимента, воздействие на его расширение, улучшение;
- изучение факторов, влияющих на формирование и сохранение качества продукции животноводства, проведение экспертной оценки, контроля, сертификации.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Б1.В.06

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

Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-2	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства сельскохозяйственной продукции	Индикатор 1 ПК-2.1	Осуществляет контроль производства сельскохозяйственной продукции, организуя безопасное для здоровья человека перерабатывающее производство

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:

Знать:

- основные понятия и термины в области товароведения продукции животноводства (ПК-2.1);
- требования к качеству, производству, маркированию, упаковке, транспортированию и хранению продукции животноводства и нормативные документы их определяющие (ПК-2.1);
- роль сырья и технологии в формировании качества продуктов животноводства и продуктов их переработки (ПК-2.1);
- показатели качества и безопасности мясных и молочных товаров и методы их определения (ПК-2.1);
- классификацию и характеристику ассортимента основных групп мясных продуктов (ПК-2.1)

Уметь:

- использовать методы идентификации продуктов животноводства в соответствии с нормативно-технической документацией (ПК-2.1);
- проводить товарную экспертизу и составлять заключение о качестве (ПК-2.1);
- аргументировано принимать решение о возможности реализации продукции животноводства или необходимости проведения дополнительных исследований (ПК-2.1);

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Семестры				Всего часов
	5	6	7	8	
Контактная работа с преподавателем (всего)				64	64
В том числе:					
Лекции (Л)				32	32
Занятия семинарского типа, в т.ч.:					
Семинары (С)					
Практические занятия (ПЗ)				32	32
Практикумы (П)					
Лабораторные работы (ЛР)					
Коллоквиумы (К)					
<i>Другие виды контактной работы</i>					
Самостоятельная работа (всего)				44	44
В том числе:					
Курсовой проект(работа) (КП, КР)					
Расчетно-графическая работа (РГР)					
Реферат (Р)					
Контрольная работа					
Подготовка к докладам, тестированию, практическим занятиям, самоподготовка				25	25
Подготовка к зачету				5	5
Подготовка презентаций				10	10
Контроль					
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)				зачет	зачет
Общая трудоёмкость час				108	108
зач. ед.				3	3

5.1 Содержание разделов дисциплины (модулей)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела
1.	Теоретические основы товароведения	Предмет и задачи товароведения. Классификация товаров. Химический состав продовольственных и сельскохозяйственных товаров (вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, азотистые вещества, витамины, ферменты, органические кислоты). Пищевые добавки. Маркировка товарной продукции. Методы исследования и нормирования качества сельскохозяйственных продуктов. Основы хранения сельскохозяйственных продуктов Процессы, протекающие в сельскохозяйственных продуктах при хранении
2.	Товароведение мяса	Экспертиза качества мяса убойных животных: методы определения видовой принадлежности мяса и органолептических показателей, дефекты мяса; определение химических показателей

		и микроскопия мяса;
3.	Товароведение мяса птицы, яиц и яйцепродуктов	Экспертиза пищевых яиц: определение качества и категорий яиц; овоскопирование; определение вкуса и запаха яиц после термической обработки.
4.	Товароведение переработанных мясных товаров	Экспертиза качества переработанных мясных товаров. Экспертиза качества мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Экспертиза качества мясных консервов
5	Товароведение молока, кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров	Оценка качества творога, молока и кефира;
6	Товароведение рыбы и рыбных товаров	Потребительские свойства свежей рыбы, отдельных видов соленой и копченой рыбы, порядок и методы проведения оценки качества.

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СР	Всего часов
1.	Теоретические основы товароведения	8	4			10	22
2.	Товароведение мяса	6	6			6	18
3.	Товароведение мяса птицы, яиц и яйцепродуктов	4	4			4	12
4.	Товароведение переработанных мясных товаров	4	6			6	16
5.	Товароведение молока, кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров	6	6			10	22
6.	Товароведение рыбы и рыбных товаров	4	6			8	18
	Итого	32	32			44	108

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями) (заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин									
		1	2	3	4	5	6	7	8	...	
		Предшествующие дисциплины (модули)									
1	Технология переработки и хранения продукции животноводства	+	+								

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы методы	Лекции (час)	Семинарские занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРО (час)	Всего
IT- методы					
Работа в команде					
Игра					
Поисковый метод					
Решение ситуационных задач					
Исследовательский метод		2			2
Лекция -визуализация					
Интерактивная лекция					
Итого интерактивных занятий					2

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов с учетом СР
1	Практическое занятие	Оценка качества молока	Исследовательский метод Работа в микрогруппах	2

7 Лабораторный практикум – не предусмотрен

8 Практические и семинарские занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика лабораторных занятий	Трудоёмкость (час.)
1.	1	Средства товарной информации, нормативная документация и маркировка продукции	2
2	1	Потребительские свойства и методы оценки качества товаров	2
3	2	Экспертиза качества мяса убойных животных	2
4	2	Лабораторные исследования доброкачественности субпродуктов	2
5	2	Санитарное исследование пищевых животных жиров	2
6	3	Оценка качества мяса птицы	2
7	3	Оценка качества яиц и яйцепродуктов	2
8	4	Ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства	2
9	4	Оценка качества колбас	2
10	4	Оценка качества мясных консервов	2
11	5	Оценка качества молока	2
12	5	Оценка качества кисломолочных продуктов	2
13	5	Оценка качества творога и творожных изделий	2
14	6	Изучение ассортимента и качества свежих и переработанных рыбных товаров	2
15	6	Оценка качества рыбных полуфабрикатов	2
16	6	Изучение качества рыбных консервов и пресервов	2
	Итого		32

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Содержание самостоятельной работы (детализация)	Трудоёмкость (час.)	Контроль выполнения (опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1	1.	Теоретические основы товароведения	10	Конспект Опрос
2	2.	Товароведение мяса	6	Конспект Опрос
3	3.	Товароведение мяса птицы, яиц и яйцепродуктов	4	Конспект Опрос
4	4.	Товароведение переработанных мясных товаров	6	Конспект Опрос
5	5.	Товароведение молока, кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров	10	Конспект Опрос
6	6.	Товароведение рыбы и рыбных товаров	8	Конспект Опрос
Итого			44	

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

11.1 Основная литература:

1. Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учеб. пособие / Г.В. Чебакова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 304 с.
2. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник / В.А. Тимофеева. – Ростов н/Д.: Феникс, 2012. – 479 с.
3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О.К. Мотовилов [и др.]; под ред. В.М. Позняковского. — Электрон. текст. дан. — СПб.: Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: www.e.lanbook.com.

11.2 Дополнительная литература:

1. Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров: учеб. пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 174 с.
2. Горбачева, М.В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения: учеб. пособие / М. В. Горбачева, А. В. Щербакова. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 136 с.
3. Смирнов, А.В. Товароведение мяса [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков. — Электрон. текст. дан. — СПб.: ГИОРД, 2012. — 232 с. — Режим доступа: www.e.lanbook.com.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля): Товароведение продукции животноводства [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.- 16 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru

11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)

- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Российская государственная библиотека URL: [http:// www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

2. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>

3. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. - URL. <http://www.edu.ru/>

4. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>

5. Электронная библиотека издательства Юрайт (гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) - договор № 120 от 26.10 2019 г.- 26.102020)

6. Электронная библиотека издательства Юрайт (гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) – договор № 50 17.09.2020 с 01.11.2020 по 31. 10. 2021

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Ауд. 3 – Лекционная.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (70 посадочных мест). Доска аудиторная меловая. Учебно-наглядные пособия.</p> <p>Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.</p>

<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Ауд. 321 – лекционная.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (41 посадочное место). Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Компьютеры.</p> <p>Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Читальный зал.</p> <p>Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (55 посадочных мест), 17 ПК Intel Celeron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.</p>

13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) (является отдельным документом).

14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Товароведение продукции животноводства [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020. – 20 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля)

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми

обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморской ГСХА

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.