

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Факультет Биолого-технологический

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № СЛ. 03-47
«___» 201_г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан БТФ



**ФГОС 2015 г.
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Учебная дисциплина Б.1.В.ОД.17 «Товароведная экспертиза продукции животноводства и гидробионтов»

по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология

профиль: мясная, молочная и рыбная промышленность

основной вид деятельности: научно-исследовательская

дополнительный вид деятельности: организационно-управленческая деятельность и производственно-технологическая

Форма обучения очная

Факультет Биолого-технологический

Курс 3

Семестр 5

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]	Семестр
	очная	
Общая трудоемкость по учебному плану	180/5	5
В том числе,		
Аудиторные занятия	84	
Лекции	28	
Лабораторные занятия	56	
Самостоятельная работа, всего	96	
В том числе:		
Контрольная работа	1	
Форма контроля	Экзамен	

Новосибирск 2015

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 27.03.01 Стандартизация и метрология, от 06.03.2015, №168, рабочих учебных планов, утвержденного ученым советом НГАУ от «28» сентября 2015 г., протокол № 7.

Программу разработал:

Доцент, к. т. наук

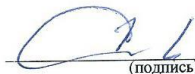


Плотников Д.А.
(подпись)

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции

Протокол № 5 от «26» сентября 2016 г.

Зав. кафедрой, к.т.н., доцент


(подпись)

Гаптар С.Л.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета Биолого-технологического факультета

Протокол № 1 от «24» сентября 2016 г.

Председатель учебно-методического совета,
д.б.н., профессор


(подпись)

Кочнева М.И.

РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

1.1. Лист регистрации изменений (приложение 1)

1.2. Внешние и внутренние требования

Внешние требования к освоению дисциплины **Б.1.В.ОД.17 «Товароведная экспертиза продукции животноводства и гидробионтов»** регламентируются ФГОС ВО по направлению подготовки отнесения ее к вариативной части обязательных дисциплин.

Внутренние требования определяются видами и задачами профессиональной деятельности и формируемыми компетенциями.

Примерная программа учебной дисциплины утверждена Департаментом образовательных программ и стандартов профессионального образования Министерства образования Российской Федерации.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины

Основной целью дисциплины является усвоение студентами теоретических знаний о товаре как объекте производственной и коммерческой деятельности, приобретение навыков оценки и сохранения его качества на этапах производства, товародвижения и использования.

Исходя из цели, в процессе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение основных терминов, регламентируемых стандартами;
- изучение основных категорий товароведения;
- овладение научными знаниями и практическими навыками в области систематизации и кодирования товаров;
- изучение номенклатуры потребительских свойств товаров и приобретение навыков ее построения и анализа;
- анализ факторов, влияющих на формирование потребительских свойств и качества товаров;
- приобретение знаний в области сохранения потребительских свойств товаров в процессе транспортирования, хранения, подготовки к реализации и использованию;
- овладение методами исследования и контроля качества сырья, мясных, рыбных и молочных товаров;

– овладение навыками по порядку проведения и оформления результатов экспертизы товаров.

1.4. Особенности (принципы) построения дисциплины

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции (презентация; дискуссия; с разбором конкретных ситуаций), лабораторные занятия, текущая самостоятельная работа, консультации преподавателя; деловые игры, проектирование, доклады, дискуссии, решение ситуационных задач, методы инсерт и разбивка на кластеры.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде контрольных вопросов и тестов, контрольная работа. Форма отчетности – экзамен.

1.5. Требования к уровню освоения учебной дисциплины

По окончании изучения дисциплины студенты должны овладеть определенными знаниями, умениями и навыками, табл. 1.

В результате освоения дисциплины формируются следующие профессиональные компетенции.

- способностью определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов, устанавливать оптимальные нормы точности измерений и достоверности контроля, выбирать средства измерений и контроля, разрабатывать локальные поверочные схемы и проводить поверку, калибровку, юстировку и ремонт средств измерений (ПК-4);
- способностью производить оценку уровня брака, анализировать его причины и разрабатывать предложения по его предупреждению и устранению (ПК-5).

Таблица 1

Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции (ПК)
1	Знать:	
1.1	– место данной дисциплины среди других дисциплин: основные понятия, фактический материал, признаки, параметры, характеристики, свойства предмета изучения, системы, их элементы, связи между ними, процессы, функции, состояния системы, методы, средства, приемы, алгоритмы, способы решения задач, классификацию, оценки, границы, пределы.	
2.	Уметь:	

2.1	– представлять, описывать результаты; выдвигать гипотезы о причинах возникновения той или иной ситуации, о путях ее развития и последствиях;	ПК-4 ПК-5
2.2	– рассчитывать, определять, оценивать признаки, параметры, характеристики;	
2.3	– выбирать способы, методы, средства, модели, критерии; обобщать, интерпретировать полученные результаты.	
3	Иметь представление:	
3.1	– о существующих подходах к рассмотрению проблем дисциплины; о состоянии научных исследований, являющихся основой учебной дисциплины; об основных сферах применения полученных знаний.	

РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план учебной дисциплины

Таблица 2

Распределение часов по темам

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции (ПК)
		Лекции (Л)	Лабораторные занятия (ЛЗ)	Самостоятельная Работа (СР)	Всего	
1.	<i>Тема 1.</i> Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. Нормативная база и методы проведения экспертизы товаров	2	4	5	11	ПК-4 ПК-5
2.	<i>Тема 2.</i> Экспертиза качества цельномолочных и молокосодержащих товаров	2	8	8	18	
3.	<i>Тема 3.</i> Экспертиза качества концентрированных молочных и молокосодержащих товаров	2	4	8	14	
4.	<i>Тема 4.</i> Экспертиза качества жировых товаров	4	4	8	16	
5.	<i>Тема 5.</i> Экспертиза качества мяса убойных животных.	4	8	8	20	
6.	<i>Тема 6.</i> Экспертиза качества переработанных мясных и мясосодержащих товаров.	4	8	8	20	
7.	<i>Тема 7.</i> Экспертиза качества рыбы товарной и гидробионтов.	4	8	8	20	
8.	<i>Тема 8.</i> Экспертиза качества переработанных гидробионтов.	4	8	8	20	
9.	<i>Тема 9.</i> Экспертиза качества яиц и яйцепродуктов.	2	4	8	14	
	Всего	28	56	69	153 +27	

Содержание отдельных разделов и тем по следующей форме

Тема 1. Теоретические основы товароведения и экспертиза товаров

Предмет и содержание курса. Объекты и субъекты товароведения. Методы товароведения, классификация. Качество товаров. Пищевая и биологическая ценность. Методы исследования пищевых товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Консервирование сырья и продуктов животного происхождения. Экспертиза качества, алгоритм, методы. Требования к эксперту по качеству сырья и товаров. Система аттестации.

Тема 2. Экспертиза качества цельномолочных и молочносодержащих товаров

Товароведные особенности и экспертиза качества молока сырого, молока питьевого пастеризованного и стерилизованного, кисломолочных товаров, мороженого.

Тема 3. Экспертиза качества концентрированных молочных и молочносодержащих товаров

Товароведные особенности и экспертиза качества сыров и сырных продуктов, сычужных, кисломолочных, переработанных (плавленных), стерилизованных и сгущенных молочных консервов, сухих молочных товаров.

Тема 4. Экспертиза качества жировых товаров

Товароведные особенности и экспертиза качества масла из коровьего молока, спредов и животных топленых жиров.

Тема 5. Экспертиза качества мяса убойных животных.

Нормативные требования и порядок оценки потребительских свойств скота для убоя и продуктов их убоя. Товароведные особенности и экспертиза мяса убойных животных, субпродуктов.

Тема 6. Экспертиза качества переработанных мясных товаров.

Товароведные особенности и экспертиза качества колбасных изделий, продуктов из мяса, консервов, полуфабрикатов и кулинарных изделий, быстрозамороженных мясных товаров.

Тема 7. Экспертиза качества рыбы товарной и гидробионтов.

Товароведные особенности и экспертиза качества рыбы живой и холодильной обработки.

Тема 8. Экспертиза качества переработанных гидробионтов.

Товароведные особенности и экспертиза качества обезвоженных, соленых гидробионтов, консервов, полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Тема 9. Экспертиза качества яиц и яйцепродуктов.

Особенности экспертизы яиц товарных и продуктов их переработки.

Междисциплинарные связи

№ п/ п	Наименование предшествующих дисциплин	№ тем дисциплины, базирующихся на изучении предшествующих курсов								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Управление качеством и стандартизация	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2	Научные основы производства продуктов питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3	Органическая химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4	Физико-химические методы исследований		+	+	+	+	+	+	+	+
5	Основы технологии мясной отрасли				+	+	+			+
6	Основы технологии молочной отрасли		+	+	+					
7	Пищевая биотехнология	+	+	+	+	+	+	+	+	+
№ п/ п	Наименование последующих дисциплин	№ тем данной дисциплины, необходимых для изучения последующих курсов								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Разработка стандартов и документации		+	+	+	+	+	+	+	+
2	Методика научных исследований в пищевой отрасли		+	+	+	+	+	+	+	+
3	Биологическая безопасность пищевой продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4	Дегустационный анализ		+	+	+	+	+	+	+	

+

2.2 Учебная деятельность

За период изучения дисциплины «Товароведная экспертиза продукции животноводства и гидробионтов» студент должен посетить все лекции и лабораторно-практические занятия, выполнить 9 лабораторных работ, участвовать в работе семинаров по заданным темам.

2.2.1 Тематический план лабораторных занятий

Тема 1. Нормативная база и методы проведения экспертизы товаров животного происхождения

Особенности стандартов и порядок работы с ними, работа с ОКП, ТНВЭД, пакет документов и порядок работы с ним, освоение методов органолептического (сенсорного) анализа, балльная оценка, физико-химические, микроскопические и микробиологические методы анализа

Тема 2. Экспертная оценка цельномолочных и молочносодержащих товаров.

Экспертиза ассортимента, видовая идентификация, экспертиза свежести, подлинности молока, сливок, кисломолочных товаров (напитков, сметаны, творога), мороженого.

Тема 3. Экспертная оценка сыров и сырных продуктов

Экспертиза ассортимента, идентификация, установление уровня качества твердых, полутвердых, мягких, рассольных, плавленых и сычужных сыров.

Тема 4. Экспертная оценка молочных и молочносодержащих консервов

Экспертиза ассортимента, идентификация, установление уровня качества сгущенных молочных консервов и сухого молока.

Тема 5. Экспертная оценка жировых товаров

Экспертиза ассортимента, идентификация, экспертиза качества масла коровьего молока, топленых животных жиров и спредов.

Тема 6. Экспертиза качества продуктов убоя скота

Экспертиза ассортимента, правил клеймения, товароведной маркировки, признаков идентификации, схем разуба для розничной торговли, свежести мяса убойных животных. Экспертиза субпродуктов, яиц и яичных товаров.

Тема 7. Экспертная оценка мясных и мясосодержащих товаров

Товароведная экспертиза ассортимента, идентификации (маркировки), качества колбасных изделий, продуктов из мяса, консервов, быстрозамороженных полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Тема 8. Экспертная оценка гидробионтов

Товароведная экспертиза промысловых семейств, родов, видов рыбы (в т. ч. прудового хозяйства, аквакультуры) по строению, массовому составу, размерной группе. Экспертиза свежести и уровня качества рыбы холодильной обработки.

Тема 9. Товароведная экспертиза переработанных гидробионтов

Экспертиза ассортимента, идентификация уровня качества обезвоженных, соленых, стерилизованных гидробионтов, быстрозамороженных полуфабрикатов и кулинарных изделий.

2.3 Содержание и организация самостоятельной работы

Самостоятельная работа бакалавров рассматривается как одна из форм обучения, которая предусмотрена ФГОС и рабочим учебным планом по направлению подготовки 38.03.07 – Товароведение.

Целью самостоятельной (внеаудиторной) работы бакалавров является обучение навыкам работы с учебной и научной литературой и практическими материалами, необходимыми для изучения курса «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» и развития у них способностей к самостоятельному анализу полученной информации.

Таблица 4

Виды самостоятельной работы

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Часы
1	Подготовка и выполнение контрольной работы	12
2	Подготовка к экзамену	27
3.	Подготовка к устным опросам, практическим занятиям, в том числе:	57
4.1	Товароведная экспертиза рынка молока, молочных и молокосодержащих товаров. Экспертиза развернутого ассортимента в базовом предприятии торговли. Оценка оптимальных условий реализации, маркировки.	10
4.2	Товароведная экспертиза рынка жировых товаров.	10
4.3	Товароведная экспертиза рынка мяса мясосодержащих и мясных товаров. Экспертиза развернутого ассортимента в базовом предприятии торговли. Оценка оптимальных условий реализации, маркировки	10
4.4	Товароведная экспертиза рынка гидробионтов. Экспертиза развернутого ассортимента в базовом предприятии торговли. Оценка оптимальных условий реализации, маркировки	10
4.5	Разработка алгоритма экспертизы: - мясных и мясосодержащих товаров; - молочных и молокосодержащих товаров - рыбных товаров Работа выполняется по согласованным видам конкретных товаров.	17
Итого		96

Таблица 5

График выполнения самостоятельной работы

№ п/п	Вид работы	Срок выполнения	Форма опроса
1	Товароведная экспертиза рынка мяса, молока и мясных товаров.	конец сентября	конференция
2	Экспертиза качества мяса и мясных товаров	октябрь	тест
3	Товароведная экспертиза рынка гидробионтов, молочных и молокосодержащих товаров	конец мая	конференция
4	Экспертиза качества рыбы товарной, гидробионтов, молочных и молокосодержащих товаров.	декабрь	тест
5	Контрольная работа Разработка алгоритма экспертизы: -мясных и мясосодержащих; - молочных и молокосодержащих; - рыбных товаров	ноябрь, декабрь	проверка контрольных работ

РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Вопросы к экзаменам

1. Молоко коровье питьевое. Характеристика ассортимента. Упаковка, маркировка и условия реализации. Идентификация, экспертиза качества и сертификация. Дефекты.
2. Формирование рынка молочных, молокосодержащих продуктов, их пищевая ценность, нормы потребления. Способы повышения качества и сокращения товарных потерь.
3. Сливки питьевые. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Упаковка, маркировка и реализация. Показатели, учитываемые при экспертизе и сертификации.
4. Кисломолочные напитки. Классификация ассортимента. Потребительские свойства Экспертиза качества, сертификация. Упаковка, хранение и реализация. Дефекты.
5. Сметана. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Экспертиза и сертификация. Упаковка, маркировка и реализация. Дефекты.
6. Творог и творожные изделия. Потребительские свойства. Упаковка, маркировка, хранение и реализация. Экспертиза качества и безопасности. Дефекты.
7. Мороженое. Классификация ассортимента. Потребительские свойства. Экспертиза качества и показатели безопасности. Дефекты, меры их предотвращения.

8. Сухие сыры. Характеристика ассортимента, особенности потребительских свойств. Упаковка, хранение и реализация. Экспертиза качества, сертификация. Дефекты.
9. Формирование потребительских свойств сыров. Сущность созревания, его влияние на качество сыра. Классификация.
10. Классификация сверхтвердых сыров. Особенности формирования ассортимента. Экспертиза. Сущность балловой оценки.
11. Твердые сычужные сыры. Характеристика ассортимента. Упаковка, маркировка и хранение. Особенности экспертизы и определения уровня качества. Показатели безопасности.
12. Полутвердые и мягкие сычужные сыры. Характеристика ассортимента. Упаковка, маркировка и хранение. Экспертиза качества и показатели безопасности. Дефекты.
13. Сгущенные и стерилизованные молочные консервы. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Упаковка, хранение и учет. Экспертиза качества и сертификация. Дефекты.
14. Сухие молочные, молокосодержащие продукты. Принципы консервирования и сущность производства. Классификация ассортимента. Факторы, формирующие и сохраняющие качество.
15. Экспертиза качества и сертификация сухих молочных продуктов. Требования к упаковке и маркировке. Дефекты. Формирование товарных сортов.
16. Особенности формирования ассортимента и классификации масла из коровьего молока. Факторы, влияющие на качество. Упаковка, хранение и реализация.
17. Отбор проб и подготовка масла из коровьего молока для анализа, экспертиза качества и сертификация. Принципы деления на сорта
18. Классификация ассортимента плавленых переработанных сыров, потребительские свойства. Факторы, формирующие качество. Упаковка, хранение и реализация. Экспертиза качества.
19. Экспертиза качества и сертификация фасованного мяса. Требования к упаковке и маркировке. Дефекты. Принципы деления на сорта.
20. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Факторы, формирующие ассортимент и потребительские достоинства. Экспертиза качества, сертификация. Упаковка, маркировка, хранение. Дефекты.
21. Потребительские свойства. Экспертиза качества и сертификация реструктурированных продуктов из мяса. Требования к упаковке и маркировке. Дефекты.
22. Факторы, формирующие качество сарделек и сосисок. Классификация ассортимента, упаковка, хранение, реализация. Экспертиза.
23. Животные топленые жиры. Классификация. Потребительские достоинства. Упаковка, хранение и реализация. Экспертиза
24. Экспертиза качества и сертификация животных топленых жиров. Требования к упаковке и маркировке. Дефекты. Принципы деления на сорта.

25. Классификация пищевых жиров. Особенности состава и значение в питании, физиологические нормы потребления. Перспективы формирования рынка жировых товаров, повышение их качества, сокращение потерь.
26. Состав и пищевая ценность кисломолочных напитков смешанного брожения и йогуртов. Факторы формирующие и сохраняющие качество. Экспертиза их качества.
27. Спреды. Жирнокислотный состав, влияние на консистенцию, температуру плавления и застывания, усвояемость, пищевую ценность и устойчивость при хранении. Классификация. Экспертиза качества.
28. Икра лососевых рыб. Пищевая ценность. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Особенности экспертизы.
29. Любительские виды мороженого. Отличительные особенности. Классификация ассортимента. Факторы, формирующие качество. Экспертиза качества.
30. Органолептические и физико-химические показатели (константы), их значение для характеристики состава и качества пищевых жиров.
31. Рубленые мясные и мясосодержащие полуфабрикаты. Факторы, формирующие потребительские свойства. Классификация ассортимента понятие категории. Упаковка. Хранение. Экспертиза качества и безопасности. Дефекты.
32. Экспертиза качества и сертификация мяса убойных животных. Классификация и маркировка туш. Условно годное мясо, его использование.
33. Послеубойные изменения в мясе. Сущность процессов, протекающих в мясе при созревании, влияние на потребительские свойства мясных продуктов.
34. основные виды мяса убойных животных. Разрубка для розничной торговли. Принципы деления на сорта.
35. Морфологический и химический состав мяса убойных животных. Влияние вида, породы, пола, возраста, упитанности и части туши на состав и потребительские свойства мяса.
36. классификация мяса по термическому состоянию. Показатели мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего.
37. Классификация мяса птицы по виду, возрасту, упитанности, способам обработки и термическому состоянию. Особенности потребительских достоинств мяса домашней птицы и пернатой дичи. Упаковка и хранение.
38. Формирование рынка мясных продуктов, их пищевая ценность, физиологические нормы потребления. Пути повышения качества и сокращения потерь. Особенности подготовки к реализации.
39. Субпродукты мясные. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Принципы деления на категории. Холодильная обработка. Хранение. Дефекты.
40. Кусковые мясные полуфабрикаты. Классификация ассортимента. Упаковка и хранение. Дефекты. Экспертиза качества.
41. Мясные консервы. Потребительские достоинства. Классификация ассортимента. Экспертиза качества. Хранение. Недопустимые дефекты.
42. Копченые колбасы. Особенности формирования ассортимента и потребительских свойств. Идентификация и экспертиза качества. Хранение

43. Продукты из мяса. Классификация, формирование товарных сортов и ассортимента с учетом потребностей рынка. Особенности реструктурированных продуктов. Экспертиза качества и безопасности. Дефекты.
44. Вареные колбасные изделия. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Идентификация, экспертиза и сертификация. Сроки реализации.
45. Полукопченые колбасы. Особенности формирования потребительских свойств и ассортимента. Идентификация и экспертиза качества. Хранение. Дефекты.
46. Вяленые рыбные товары. Особенности формирования ассортимента и потребительских свойств. Экспертиза качества и сертификация. Упаковка, маркировка и хранение. Дефекты.
47. Балычные рыботоровары. Ассортимент. Особенности потребительских свойств и подготовки для реализации в нарезку. Экспертиза качества.
48. Массовый и химический состав, пищевая ценность и нормы потребления рыбы. Особенности формирования рынка рыботороваров, учет особенностей потребительского спроса.
49. Классификация промысловых рыб. Характеристика основных семейств и видов, их района промысла. Роль искусственного разведения объектов водного промысла в формировании рынка товаров.
50. Соленые и маринованные рыботоровары. Сущность их созревания. Экспертиза качества и сертификация. Упаковка, маркировка, хранение и реализация. Дефекты.
51. Живая товарная рыба. Виды. Условия и способы транспортирования, хранения и реализации. Определение качества. Дефекты.
52. Икра осетровых рыб. Пищевая ценность. Факторы, формирующие ассортимент и потребительские достоинства. Экспертиза качества и показатели безопасности. Упаковка, маркировка и хранение. Дефекты.
53. Нерыбные объекты водного промысла. Ассортимент продуктов, поступающих на рынок. Потребительские достоинства. Особенности экспертизы и сертификации. Упаковка и хранение.
54. Рыбные пресервы. Характеристика ассортимента. Факторы, формирующие качество. Особенности экспертизы и сертификации. Упаковка, маркировка, хранение и учет.
55. Копченые рыботоровары. Классификация ассортимента и потребительские свойства. Экспертиза качества и безопасности. Нормирование товарных сортов.
56. Рыбные консервы. Классификация ассортимента. Маркировка. Экспертиза упаковки и продукта. Показатели безопасности. Хранение и учет.
57. Охлажденная рыба. Потребительские достоинства. Ассортимент. Экспертиза и сертификация. Упаковка, хранение. Дефекты.
58. Мороженая рыба. Ассортимент. Влияние способов замораживания и глазирования на потребительские свойства и стойкость при хранении. Нормирование товарных сортов. Недопустимые дефекты.

59. Пищевые куриные яйца и продукты их переработки. Состав, пищевая ценность. Упаковка, маркировка, хранение. Экспертиза качества и сертификация. Дефекты.

60. Экспертиза и сертификация мяса птицы. Показатели категории тушек птицы и свежести мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего.

3.2. Темы контрольных работ

Товароведная экспертиза качества и ассортимента сырья и продуктов животного происхождения, производимых или реализованных в конкретном предприятии.

(Объекты – мясо птицы (куриное), свинина, говядина, ветчина, сосиски, сардельки, полукопченые колбасы, деликатесные изделия).

Примерная тематика контрольных работ

- Ассортимент и экспертиза качества товаров, вырабатываемых и реализуемых в ЗАО «Лотос» г. Новосибирска.
- Экспертиза ассортимента и качества ... товаров, реализуемых отделом «Ришар» МУП «Россия» г. Новосибирска.
- Структура ассортимента и экспертиза качества ... товаров, вырабатываемых и реализуемых ООО «ЛЕНТА» г. Новосибирска.
- Экспертиза качества ассортимента и факторов, формирующих качество колбас вареных (на примере ООО «СПК»).
- Формирование ассортимента, качества и совершенствование технологии солено-копченых изделий (на примере ОАО свинокомплекс «Кудряшовский»).
- Прижизненные факторы формирования качества мяса и его экспертиза (на материалах ООО учхоз «Тулинское»).
- Современный подход экспертизы качества яиц куриных в условиях сертификации систем менеджмента качества (на материалах ЗАО «птицефабрика «Октябрьская»).

3.3. Список основной и дополнительной литературы

Основная:

- ✓1. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учеб. для студ. высш. учеб. заведений/В.В. Шевченко, А.А. Вывотнов, Е.Н. Карасева, Е.Н. Лазарев, С.М. Малютенкова и др. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Инфра-М, 2012. – 752 с.
- ✓2. Коснырева Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров.: учеб. для студ. высш. учеб. заведений/ Л.М. Коснырева., В.И. Криштафович., В.М. Позняковский – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 320 с.

Дополнительная

1. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов : учеб.-справ. пособие/В.М. Позняковский Изд-во Новосиб. Ун-та, 2010. – 528 с.
2. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов/под ред. М.С. – М.Академия, 2004. – 286 с.

3. Позняковский В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность /В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, Т.К. Каленик, В.М. Дацун. – Новосибирск: Сиб. Универ. Изд-во, 2005. – 311 с.: ил. – (Экспертиза пищ. продуктов и прод. сырья). – Библиогр: с. 292.
4. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для студ. высш. учеб.заведений/ М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко – 2-е изд. Стер. – СПб.: Изд-во «Лань», 2008. – 447 с.
5. Правила сертификации продовольственного сырья и товаров – М.: Госстандарт, 1999. – 140 с.
Нормативные документы: ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ. ТУ.

Журналы: «Пищевая промышленность», «Стандарты и качество», «Мясная индустрия», «Рыбное хозяйство», «Мясные технологии», «Новое мясное дело».

3.4 Информационное обеспечение

Средства Microsoft Office, предназначенные для составления презентаций (Microsoft Power Point). Презентации по темам и разделам дисциплины.

Программные средства, позволяющие работать в среде Интернет и интранет и обеспечивающие возможность применения мультимедийных средств.

Контролирующие компьютерные программы (программа Tester) по темам, разделам и дисциплине в целом

3.5 Перечень наглядных пособий и оборудования

1. По предварительной заявке экран и мультимедийная техника
2. Дияпроектор – 1 шт.;
3. Коллекция первичного материала для получения экспериментальных данных
4. Комплект нормативной и технической документации

РАЗДЕЛ 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Образовательные технологии

Виды учебных занятий: лекции (Л), практические занятия (ПЗ), лабораторная работа (ЛР), семинарские, индивидуальные (групповые) академические консультации (АК), самостоятельная работа (СР) по выполнению разных видов заданий.

Интерактивные образовательные технологии: деловые игры, дискуссии, дидактические игры, анализ конкретных ситуаций, мозговой штурм,

предметный КВН, проблемная лекция, лекция-визуализация, лекция вдвоем, пресс-конференция и др. методы, применяемые при реализации ООП.

Таблица 6

Используемые интерактивные формы и методы обучения по дисциплине

№ п/п	Тема	Вид учебных занятий	Используемые интерактивные образовательные технологии	Формируемые компетенции (ПК)
		ПР		
1	Экспертиза качества цельномолочных и молочносодержащих товаров	2	предметный КВН	ПК-4 ПК-5
2	Экспертиза качества мяса убойных животных	2	предметный КВН	
3	Экспертиза качества переработанных гидробионтов	2	дискуссия	
	Итого:	6		

4.2. Порядок аттестации студентов по дисциплине

В процессе обучения студент должен полностью выполнить учебный план, предусмотренный учебной программой дисциплины, по всем видам учебных занятий набрать 2 зачетные единицы трудоемкости. Студент должен выполнить все предусмотренные программой лабораторные работы.

Максимальное количество баллов по дисциплине составляет 144. К аттестации допускаются студенты, набравшие по дисциплине не менее 73 баллов (зачетный балл) от общего количества.

По дисциплине предусмотрен экзамен:

От 73 до 144 баллов соответствует оценке «отлично»;
менее 72 баллов — «незачет».

Если по результатам работы в семестре студент не набрал 73 балла, ему предлагается изучить дисциплину повторно.

Максимальное количество баллов, которое студент может получить на зачете по курсу приведены в табл. 7.

Таблица 7

Модульно-рейтинговая карта

Вид учебной работы	Количество баллов (максимальное)
Посещение лекций	8
Посещение и выполнение плана лабораторных работ	48
Текущий контроль	24
Рассмотрение вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение	5
Выполнение индивидуального задания (контрольная работа)	30
Подготовка доклада и участие в научно-практической конференции	20
Экзамен	9
Итого по дисциплине	144

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины Б.1.В.ОД.17 «Товароведная экспертиза продукции животноводства и гидробионтов» (направление 27.03.01 Стандартизация и метрология, квалификация – бакалавр)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

Дисциплина относится к вариативной части цикла обязательных дисциплин.

Дисциплина «Товароведная экспертиза продукции животноводства и гидробионтов» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций бакалавра:

- способностью определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов, устанавливать оптимальные нормы точности измерений и достоверности контроля, выбирать средства измерений и контроля, разрабатывать локальные поверочные схемы и проводить поверку, калибровку, юстировку и ремонт средств измерений (ПК-4);
- способностью производить оценку уровня брака, анализировать его причины и разрабатывать предложения по его предупреждению и устранению (ПК-5).

В результате изучения дисциплины бакалавр будет:

- **иметь представление** о существующих подходах к рассмотрению проблем дисциплины; о состоянии научных исследований, являющихся основой учебной дисциплины; об основных сферах применения полученных знаний;

- **знать** место данной дисциплины среди других дисциплин: основные понятия, фактический материал, признаки, параметры, характеристики, свойства предмета изучения, системы, их элементы, связи между ними, процессы, функции, состояния системы, методы, средства, приемы, алгоритмы, способы решения задач, классификацию, оценки, границы, пределы;

- **уметь** представлять, описывать результаты; выдвигать гипотезы о причинах возникновения той или иной ситуации, о путях ее развития и последствиях; рассчитывать, определять, оценивать признаки, параметры, характеристики; выбирать способы, методы, средства, модели, критерии; обобщать, интерпретировать полученные результаты.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-презентация, интерактивные формы обучения (кооперативные методы), выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков обучающихся осуществляется в следующих формах. Текущий контроль осуществляется через проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении лабораторных и практических занятий.

Форма отчетности – экзамен.

1.1. Лист регистрации изменений

[illegible]