

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № Уин. 63-560
«07.10» 2022г.

Биолого-технологический факультет
переименован в Институт экологической
и пищевой биотехнологии в соответствии
с приказом ректора ФГБОУ ВО
Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О



УТВЕРЖДАЮ:

Декан БТФ

ФГОС 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная дисциплина Б1.В.05 Товароведная экспертиза
по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
профиль: Управление качеством
Факультет Биолого-технологический
Курс 4
Семестр 8

Вид занятий	Объем занятий (часов / зач. ед.)	Семестр
Общая трудоемкость по учебному плану,	144/4	8
в том числе,		
<i>контактная работа</i>	56	8
занятия лекционного типа	22	
занятия семинарского типа (практические)	34	
<i>Самостоятельная работа, всего</i>	88	
в том числе:		
Контрольная работа / реферат / РГР	КР	8
<i>Форма контроля:</i> экзамен / зачет с оценкой / зачет	3.0	8

НОВОСИБИРСК 2022

434

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.07.17 № 669.

Программу разработал:

Доцент, канд. с.-х. наук



(подпись)

Рябкин О.В.

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.В.05 **Товароведная экспертиза** в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП направлена на формирование следующих компетенций – ПК-3 (ИПК-3.1; ИПК-3.2).

Таблица 1 - Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ПК-3 Способен организовывать работы по обеспечению качества и безопасности сельскохозяйственного производства и продукции.	ИПК-3.1 Обладает навыками организации контроля (мониторинга) качества и безопасности сельскохозяйственного производства и продукции.	<p>знать: классификацию, ассортимент и потребительские свойства сырья и продукции, технологические и посттехнологические факторы формирующие и сохраняющие качество.</p> <p>уметь: проводить приемку животноводческого и растительного сырья и сельскохозяйственной продукции по требованиям нормативной и технической документации; оценивать товар и продукцию, отбраковывать некачественное сырье и продукцию.</p> <p>владеть: способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственного сырья и продукции; принципами организации прослеживаемости качества сырья и продукции на всех этапах производства и хранения.</p>
	ИПК-3.2 Демонстрирует знания методов контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продукции.	<p>знать: особенности требований к качеству и потребительским свойствам разных видов сырья и продукции; методы идентификации, оценки качества и безопасности сырья и продукции для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;</p> <p>уметь: идентифицировать, оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; использовать все виды контроля товарных партий; проводить мониторинг законодательных</p>

		<p>актов, нормативных документов; использовать знания для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.</p> <p>владеть: знаниями действующих нормативных источников и состоянию нормативной и технической базы по требованиям к сельскохозяйственному сырью и продукции; приемами и методами органолептического и теххимического контроля; способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров.</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.05 **Товароведная экспертиза** относится к вариативной части основных дисциплин.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Биохимия», «Микробиология», «Технология первичной переработки продукции животноводства», «Технология переработки продукции растениеводства», «Системы безопасности пищевой продукции», «Методы и средства измерений с основами метрологии», «Квалиметрия и управление качеством», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продукции», «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

3. Содержание дисциплины

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2 по очной форме обучения.

Таблица 2 – Распределение часов по темам и видам занятий

№ п/п	Наименование тем	Количество часов				Формируемые компетенции (ПК)
		лекции (Л)	Вид занятий (ПР)	самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	
1.	Тема 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. Нормативная база и методы проведения экспертизы товаров	2	2	6	10	

2.	Тема 2. Экспертиза качества питьевого молока, цельномолочных и молокосодержащих продуктов	2	4	8	14	ПК-3
3.	Тема 3. Экспертиза качества концентрированных молочных и молокосодержащих продуктов	2	4	8	14	
4.	Тема 4. Экспертиза качества жировых продуктов	2	4	8	14	
5.	Тема 5. Экспертиза качества мяса убойных животных и птицы.	4	4	8	16	
6.	Тема 6. Экспертиза качества переработанных мясных и мясосодержащих продуктов.	4	4	8	16	
7.	Тема 7. Экспертиза качества рыбы товарной и гидробионтов.	2	4	6	12	
8.	Тема 8. Экспертиза качества переработанных гидробионтов.	2	4	6	12	
9.	Тема 9. Экспертиза качества яиц и яйцепродуктов.	2	4	6	12	
10.	Выполнение контрольной работы			12	12	
11.	Подготовка к зачету			12	12	
	Итого	22	34	88	144	

Учебная дисциплина состоит из лекций, практических занятий, самостоятельной работы, контрольной работы.

3.1.Содержание отдельных разделов и тем

Тема 1. Теоретические основы товароведения и экспертиза животноводческого сырья и продукции

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 питьевого молока, цельномолочных и молокосодержащих продуктов

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

Тема 3. Экспертиза качества концентрированных молочных и молокосодержащих продуктов

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 жира-сырца, топленого жира и жировых продуктов

Товароведные особенности и экспертиза качества жира сырца убойных животных и птицы, жира топленого, масла из коровьего молока, спредов и животных топленых жиров.

Тема 5 . Экспертиза качества мяса убойных животных и птицы.

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

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы

1. Волков, Р. А. Санитарная и товарная оценка качества сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Р. А. Волков, А. К. Галиуллин. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2021. — 89 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177640>

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156774>

4.2. Список дополнительной литературы

1. Забодалова, Л. А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого : учебное пособие для вузов / Л. А. Забодалова, Т. Н. Евстигнеева. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-7452-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160132>

2. Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2021. — 177 с. — ISBN 978-5-88575-633-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179600>

3. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : справочник / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2492-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209918>

4. Продукты из мяса птицы : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 165 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148560>

4.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 3 - Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	Броузер MozillaFireFox	MozillaPublicLicense
2.	Почтовый клиент Thunderbird	MozillaPublicLicense
3.	Файловый менеджер FreeCommande	Бесплатная
4.	«МультиМит Эксперт»	ООО «ФудСофт», info@multimeat.ru
5.	КОМПАС-3D v19	ООО «АСКОН - Системы проектирования»
6.	Журнал «Складские технологии»	http://www.skladpro.ru
7.	Журнал «Эксперт»	http://www.expert.ru
8.	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество».	www.stq.ru .
9.	«Знай товар»	http://www.znaytovar.ru
10.	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».	www.spros.ru .
11.	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность».	www.foodprom.ru

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и самостоятельной работы

1. Технология производства пищевых продуктов (методические указания по выполнению практических работ, самостоятельной и контрольной работы) /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолого-технолог. фак; сост.: Рявкин О.В., Сороколетов О.Н., Фомин В.М., Гаптар С.Л., Головкин А.Н. // Новосибирск, 2022. – 50 с.

4.5. Перечень Информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

1. Применение Средства MicrosoftOffice для для составления презентаций по темам и разделам дисциплины.
2. Программные средства, позволяющие работать в среде интернет, обеспечивающие возможность применения мультимедийных средств.
3. Контролирующие компьютерные программы (программа Tester) по темам, разделам и дисциплине в целом.
4. Комплект нормативной и технической документации.
5. Использование оборудования ЛТМ-1 для демонстрации процессов в технологиях тепловой, холодильной обработки, агрегатов измельчения, эмульгирования, фаршесоставления и т.д.

Таблица 4. Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows XP	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Power Point)	Microsoft
3	Броузер Mozilla FireFox	Mozilla Public License

Таблица 5. Перечень плакатов (по темам), стендов, макетов, презентаций, фильмов

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Нормативно-технические документы	Фонд действующей нормативно-технической документации: ГОСТы Таможенного союза, ГОСТы Р, ТУ, РСТ и т.д. Технические регламенты Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».021/2011 «О безопасности пищевой продукции».022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию». 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».	Подборки
2.	Презентация	«Современное нормирование. Разработка индивидуальных для каждого предприятия норм и нормативов. Составление программ СТО и СТП.»	18 слайдов
3	Презентация	«Научно-практические основы дообвалки, механической жиловки и дожиловки мясного сырья для производства мясных продуктов».	93 слайда
4	Презентация	«Современные проблемы и инновационные технологии в использовании нитритов и их альтернативы».	28 слайдов
5	Презентация	«Инновационные технологии переработки пищевых и технических жиров. Переработка растительного сырья в биодизельное топливо, газ и другие технические продукты».	28 слайдов
6	Презентация	«Инновационные обработки мясного сырья (высокое давление, ударные волны и др., размораживание)»	24 слайда
7	Презентация	«Асептическая холодильная обработка».	25 слайдов

5. Описание материально-технической базы

Таблица 6. Перечень используемых помещений

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-124	Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования	Центрифуга Т-23, весы ВК-600, центрифуга ОПН-3 М, ареометр АСТ-25-15 для сахара, ареометр АСП-1 0-10 для спирта.
3-317	Аудитория для занятий семинарского типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и	Ноутбук, стационарный мультимедийный проектор InFocus, экран настенный, доска маркерная (2 шт.), доска аудиторная.

	индивидуальных консультаций	
ЛТМ 1	Учебно-исследовательская лаборатория технологии мяса Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	Камера термодымовая КТД-50 с холодильным агрегатом, мясорубка МИМ 600, Куттер ЕКСИ, фаршемешалка Kocateg FMM 03, шприц колбасный AIRHOTS SV-3, Ванна моечная ВМЛ-2, камера теплоизолирующая холодильная (2 шт.), машина холодильная низкотемпературная моноблочная MB 109 SF, машина холодильная среднетемпературная моноблочная MM 109 SF, упаковщик вакуумный DZ-400/2T, тележка технологическая ИПКС-117, пила ленточная МПЛ-250, рефрактометр Master-alpha, клипсатор Kocateg Tabletopclipper, весы лабораторные ВК-1500, аппарат Кьельдаля на шлифах, прибор Сокслета 05 КШ 45/40, стол производственный СПЛ (4 шт.).

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Контроль знаний, умений и навыков академических магистров осуществляется в следующих формах: Текущий контроль осуществляется через проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении всех практических занятий, контроль проводится периодически в конце занятий с целью усвоения студентами выданного учебного материала. Контроль проводится в форме опроса перед и после проведения практических занятий.

Для промежуточного контроля усвоения дисциплины учебным планом предусмотрены тестовые задания.

Оценивается контрольная работа. Итоговая форма отчетности – зачет с оценкой.

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от 29 09 2022 г. № 7

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры
Протокол от 5 10 2022 г. № 3

Заведующая кафедрой

 Гаптар С.Л.

Председатель учебно-методического совета

 Кочнева М.Л.

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному
Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от 29 09 2022 г. № 7