

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.08.01 - Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров**

**Направление подготовки: 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Профиль подготовки: ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Квалификация выпускника: бакалавр**

**Форма обучения: заочная**

### 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров» являются:

- готовность и способность студента использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений, навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности;

- осветить вопросы, касающиеся товароведения, экспертизы и биологической безопасности и создать концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков творческой ветеринарно-санитарной работы;

- обучить и вооружить знаниями современной науки и практики для достижения высокой эффективности использования биологических особенностей и потенциальных возможностей организма при производстве экологически чистой животноводческой и растениеводческой продукции.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров» относится к вариативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров» является основополагающей, представлен в табл.

2.2. Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-4	Ветеринарное предпринимательство
ПК-5	Введение в специальность

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Дисциплина	Раздел
ПК-4	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)
ПК-5	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов

### 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-4 - способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием	Этап 1: классификацию и ассортимент продовольственных товаров; Этап 2: химический состав	Этап 1: проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия; Этап 2: проводить ветеринарно-	Этап 1: подходом формирования ассортимента товаров для предприятия; применение нормативных документов на

современных технологий при решении профессиональных задач	и пищевую ценность продовольственных товаров.	санитарные мероприятия для выпуска доброкачественной продукции.	продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; Этап 2: владение методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие.
ПК-5 - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Этап 1: методы ветеринарно-санитарной профилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений; Этап 2: современную ветеринарно-санитарную технику, средства и методы, технические основы их использования на объектах ветнадзора.	Этап 1: решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке; Этап 2: определять цели, задачи, объемы ветеринарно-санитарных обработок применительно к конкретным объектам ветнадзора.	Этап 1: методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров; Этап 2: методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар; уверенное ориентирование на рынке предложения продовольственных товаров в огромном ассортименте.

#### 4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров» составляет 5 зачетных единиц (180 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на

самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы**

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр № 4	
				КР	СР
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1	Лекции (Л)	10	-	10	-
2	Лабораторные работы (ЛР)	8	-	8	-
3	Практические занятия (ПЗ)	2	-	2	-
4	Семинары(С)	-	-	-	-
5	Курсовое проектирование (КП)	-	-	-	-
6	Рефераты (Р)	-	-	-	-
7	Эссе (Э)	-	-	-	-
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-	-	-	-
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)	-	156	-	156
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)	-	-	-	-
11	Промежуточная аттестация	4	-	4	-
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	<b>Экзамен</b>	
<b>13</b>	<b>Всего</b>	<b>24</b>	<b>156</b>	<b>24</b>	<b>156</b>





№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельно е изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
2.6.	<b>Тема 9</b> Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий.	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ПК-4 ПК-5
2.7.	<b>Тема 10</b> Товароведная характеристика и оценка качества мясных копченостей.	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ПК-4 ПК-5
2.8.	<b>Тема 11</b> Товароведная характеристика и оценка качества мясных полуфабрикатов.	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
2.9.	<b>Тема 12</b> Товароведная характеристика и оценка качества мяса птицы.	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
2.10.	<b>Тема 13</b> Продукты убоя птиц и их использование.	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
2.11.	<b>Тема 14</b> Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя кролика, нутрий.	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
2.12.	<b>Тема 15</b> Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальны е домашние задания	самостоятельно е изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	убоя диких животных и пернатой дичи.												
2.13.	<b>Тема 16</b> Товароведная характеристика и оценка качества субпродуктов	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
2.14.	<b>Тема 17</b> Холодильная обработка и хранение мяса.	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
3.	<b>Раздел 3</b> <b>Товароведная характеристика молока и молочных продуктов</b>	4	-	-	-	-	-	-	-	40	-	-	ПК-4 ПК-5
3.1.	<b>Тема 18</b> Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
3.2.	<b>Тема 19</b> Товароведная характеристика и оценка качества питьевых сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка,	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5



№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	хранение.												
3.3.	<b>Тема 20</b> Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов, сметаны. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-4 ПК-5
3.4.	<b>Тема 21</b> Товароведная характеристика и оценка качества творога и творожных продуктов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-4 ПК-5
3.5.	<b>Тема 22</b> Товароведная характеристика и оценка качества сливочного и топленого масла. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-4 ПК-5
3.6.	<b>Тема 23</b> Товароведная характеристика и	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	оценка качества молочных консервов. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.												
3.7.	<b>Тема 24</b> Товароведная характеристика и оценка качества сыров (Твердые, мягкие, рассольные, плавленые). Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-4 ПК-5
3.8.	<b>Тема 25</b> Состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
3.9.	<b>Тема 26</b> Факторы, влияющие на состав молока	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
3.10.	<b>Тема 27</b> Основные методы исследования молока	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
3.11.	<b>Тема 28</b> Товароведная характеристика и оценка качества жидких	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельно е изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	кисломолочных продуктов.												
3.12.	<b>Тема 29</b> Товароведная характеристика и оценка качества мороженого	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
4.	<b>Раздел 4</b> <b>Товароведная характеристика и оценка качества животных и растительных жиров</b>	4	-	-	-	-	-	-	-	9	-	-	ПК-4 ПК-5
4.1.	<b>Тема 30</b> Товароведная характеристика и оценка качества животных жиров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
4.2.	<b>Тема 31</b> Товароведная характеристика и оценка качества пищевых жиров (растительное масло, маргарин, кулинарный жир). Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
4.3.	<b>Тема 32</b> Изменение жиров при хранении	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельно е изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	и методы защиты их от порчи												
5.	<b>Раздел 5</b> <b>Товароведная характеристика и оценка качества кожевенного и эндокринного сырья, крови.</b>	4	-	-	-	-	-	-	-	8	-	-	ПК-4 ПК-5
5.1.	<b>Тема 33</b> Товароведная характеристика и оценка качества кожевенного сырья. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-4 ПК-5
5.2.	<b>Тема 34</b> Товароведная характеристика и оценка качества кишечного, ферментного, эндокринного сырья, крови. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-4 ПК-5
6.	<b>Раздел 6</b> <b>Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов</b>	4	-	-	-	-	-	-	-	29	-	-	ПК-4 ПК-5
6.1.	<b>Тема 35</b> Товароведная характеристика рыбы, строение, классификация,	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-4 ПК-5

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельно е изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	химический состав и пищевая ценность												
6.2.	<b>Тема 36</b> Особенности созревания мяса рыбы. Факторы, способствующие порче рыбы.	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
6.3.	<b>Тема 37</b> Товароведная характеристика и оценка качества живой, охлажденной и мороженой рыбы	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-4 ПК-5
6.4.	<b>Тема 38</b> Товароведная характеристика и оценка качества соленых, маринованных, сушеных, вяленых и копченых рыбных продуктов	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-4 ПК-5
6.5.	<b>Тема 39</b> Товароведная характеристика и оценка качества рыбных консервов и пресервов	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
6.6.	<b>Тема 40</b> Товароведная характеристика и оценка качества икры лососевых, осетровых и др рыб.	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
6.7.	<b>Тема 41</b> Товароведная характеристика и оценка качества раков, пресноводных моллюсков. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-4 ПК-5
6.8.	<b>Тема 42</b> Товароведная характеристика и оценка качества рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-4 ПК-5
7.	<b>Раздел 7</b> <b>Товароведная характеристика и оценка качества яиц и яичных продуктов</b>	4	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	ПК-4 ПК-5
7.1.	<b>Тема 43</b> Товароведная характеристика и оценка качества яиц строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальны е домашние задания	самостоятельно е изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
7.2.	<b>Тема 44</b> Товароведная характеристика и оценка качества яичных продуктов, строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
8.	<b>Раздел 8</b> <b>Товароведная характеристика и оценка качества зерномучных товаров (зерно, мука, крупа, хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия).</b>	4	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	ПК-4 ПК-5
8.1.	<b>Тема 45</b> Товароведная характеристика и оценка качества зерномучных товаров (зерно, мука, крупа) химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
8.2.	<b>Тема 46</b> Товароведная характеристика и	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельно е изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	оценка качества зерномучных товаров (хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия), химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.												
9.	<b>Раздел 9</b> <b>Товароведная характеристика и оценка качества плодоовощных товаров и грибов</b>	4	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	ПК-4 ПК-5
9.1	<b>Тема 47</b> Товароведная характеристика и оценка качества плодоовощных товаров. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
9.2.	<b>Тема 48</b> Товароведная характеристика и оценка качества грибов. химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка,	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5



№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальны е домашние задания	самостоятельно е изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	хранение.												
10.	<b>Раздел 10</b> <b>Товароведная характеристика и оценка качества крахмала, сахара</b>	4	-	-	-	-	-	-	-	31	-	-	ПК-4 ПК-5
10.1.	<b>Тема 49</b> Товароведная характеристика и оценка качества крахмала, сахара, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-4 ПК-5
10.2.	<b>Тема 50</b> Товароведная характеристика и оценка качества меда и сахарных кондитерских изделий, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
10.3.	<b>Тема 51</b> Товароведная характеристика и оценка качества вкусовых товаров, химический состав, пищевая ценность. Виды,	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальны е домашние задания	самостоятельно е изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.												
10.4.	<b>Тема 52</b> Товароведная характеристика и оценка качества карамели, шоколада	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-4 ПК-5
10.5.	<b>Тема 53</b> Товароведная характеристика и оценка качества мучных кондитерских изделий	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
10.6.	<b>Тема 54</b> Товароведная характеристика и оценка качества какао порошка, конфет	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5
10.7.	<b>Тема 55</b> Товароведная характеристика и оценка качества биопрепаратов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ПК-4 ПК-5

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельно е изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
10.8.	<b>Тема 56</b> Товароведная характеристика и оценка качества кормов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-4 ПК-5
10.9.	<b>Тема 57</b> Товароведная характеристика и оценка качества кормовых добавок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-4 ПК-5
11.	<b>Контактная работа</b>	4	10	8	2	-	-	-	-	-	-	4	-
12.	<b>Самостоятельная работа</b>	4	-	-	-	-	-	-	-	156	-	-	-
13.	<b>Объем дисциплины в семестре</b>	4	10	8	2	-	-	-	-	156	-	4	-
14.	<b>Всего по дисциплине</b>	4	10	8	2	-	-	-	-	156	-	4	-

## 5.2. Содержание дисциплины

### 5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Введение в товароведение, предмет, цели, задачи, история возникновения в России. Товароведение как наука о товаре. Автоматическая идентификация и штриховое кодирование.	2
Л-2	Методы оценки качества продовольственных товаров. Основы безопасности. Упаковка как фактор, способствующий сохранению качества товаров.	2
Л-3	Основные принципы, правила и режимы хранения продовольственных товаров. Товарные потери.	2
Л-4	Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий	2
Л-5	Товароведная характеристика и оценка качества мясных копченостей	2
<b>Итого по дисциплине</b>		<b>10</b>

### 5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1	Понятия, задачи товароведения и экспертизы мясопродуктов. Характеристика убойных животных. Мясная продуктивность.	2
ЛР-2	Морфология и химический состав мясного сырья. Виды порчи мяса.	2
ЛР-3	Товароведная классификация и маркировка мяса	2
ЛР-4	Сортовая разделка мясных туш	2
<b>Итого по дисциплине</b>		<b>8</b>

### 5.2.3 – Темы практических занятий

№ п.п.	Наименование темы занятия	Объем, академические часы
ПЗ-1	Товароведная характеристика и оценка качества мясных консервов	2
<b>Итого по дисциплине</b>		<b>2</b>

### 5.2.4 – Темы семинарских занятий (не предусмотрено РУП)

### 5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) (не предусмотрено РУП)

### 5.2.6 Темы рефератов (не предусмотрено РПД)

### 5.2.7 Темы эссе (не предусмотрено РПД)

### 5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрено РПД)

### 5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Товароведная характеристика и оценка качества мясных полуфабрикатов.	1.Товароведная характеристика и оценка качества мясных полуфабрикатов.	3
2.	Товароведная характеристика и оценка качества мяса птицы.	1.Товароведная характеристика и оценка качества мяса птицы.	3
3.	Продукты убоя птиц и их использование.	1.Продукты убоя птиц и их использование.	3
4.	Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя кролика, нутрий.	1.Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя кролика, нутрий.	3
5.	Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя диких животных и пернатой дичи.	1.Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя диких животных и пернатой дичи.	3
6.	Товароведная характеристика и оценка качества субпродуктов.	1.Товароведная характеристика и оценка качества субпродуктов.	3
7.	Холодильная обработка и хранение мяса, субпродуктов.	1.Холодильная обработка и хранение мяса субпродуктов.	3
8.	Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1.Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	3
9.	Товароведная характеристика и оценка качества питьевых сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1.Товароведная характеристика и оценка качества питьевых сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	3
10.	Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов, сметаны. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1.Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов, сметаны. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4
11.	Товароведная характеристика и оценка качества творога и творожных продуктов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1.Товароведная характеристика и оценка качества творога и творожных продуктов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4
12.	Товароведная характеристика и оценка качества сливочного и топленого масла. Виды, требования к качеству, упаковка,	1.Товароведная характеристика и оценка качества сливочного и топленого масла. Виды, требования к качеству, упаковка,	4

	маркировка, хранение.	маркировка, хранение.	
13.	Товароведная характеристика и оценка качества молочных консервов. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1.Товароведная характеристика и оценка качества молочных консервов. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	3
14.	Товароведная характеристика и оценка качества сыров (Твердые, мягкие, рассольные, плавленые). Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1.Товароведная характеристика и оценка качества сыров (Твердые, мягкие, рассольные, плавленые). Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4
15.	Состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных.	1.Состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных.	3
16.	Факторы, влияющие на состав молока.	1.Факторы, влияющие на состав молока.	3
17.	Основные методы исследования молока.	1.Основные методы исследования молока.	3
18.	Товароведная характеристика и оценка качества жидких кисломолочных продуктов.	1.Товароведная характеристика и оценка качества жидких кисломолочных продуктов.	3
19.	Товароведная характеристика и оценка качества мороженого.	1.Товароведная характеристика и оценка качества мороженого.	3
20.	Товароведная характеристика и оценка качества животных жиров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1.Товароведная характеристика и оценка качества животных жиров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	3
21.	Товароведная характеристика и оценка качества пищевых жиров (растительное масло, маргарин, кулинарный жир). Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1.Товароведная характеристика и оценка качества пищевых жиров (растительное масло, маргарин, кулинарный жир). Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	3
22.	Изменение жиров при хранении и методы защиты их от порчи.	1.Изменение жиров при хранении и методы защиты их от порчи.	3
23.	Товароведная характеристика и оценка качества козевенного сыра. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1.Товароведная характеристика и оценка качества козевенного сыра. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4
24.	Товароведная характеристика и оценка качества кишечного, ферментного, эндокринного сыра, крови. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1.Товароведная характеристика и оценка качества кишечного, ферментного, эндокринного сыра, крови. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4

25.	Товароведная характеристика рыбы, строение, классификация, химический состав и пищевая ценность.	1.Товароведная характеристика рыбы, строение, классификация, химический состав и пищевая ценность.	4
26.	Особенности созревания мяса рыбы. Факторы, способствующие порче рыбы.	1.Особенности созревания мяса рыбы. Факторы способствующие порче рыбы.	3
27.	Товароведная характеристика и оценка качества живой, охлажденной и мороженой рыбы.	1.Товароведная характеристика и оценка качества живой, охлажденной и мороженой рыбы.	4
28.	Товароведная характеристика и оценка качества соленых, маринованных, сушеных, вяленых и копченых рыбных продуктов.	1.Товароведная характеристика и оценка качества соленых, маринованных, сушеных, вяленых и копченых рыбных продуктов.	4
29.	Товароведная характеристика и оценка качества рыбных консервов и пресервов	Товароведная характеристика и оценка качества рыбных консервов и пресервов	3
30.	Товароведная характеристика и оценка качества икры лососевых, осетровых и др рыб.	1.Товароведная характеристика и оценка качества икры лососевых, осетровых и др рыб.	3
31.	Товароведная характеристика и оценка качества раков, пресноводных моллюсков. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1.Товароведная характеристика и оценка качества раков, пресноводных моллюсков. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4
32.	Товароведная характеристика и оценка качества рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1.Товароведная характеристика и оценка качества рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4
33.	Товароведная характеристика и оценка качества яиц строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1.Товароведная характеристика и оценка качества яиц строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	3
34.	Товароведная характеристика и оценка качества яичных продуктов, строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1.Товароведная характеристика и оценка качества яичных продуктов, строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	3
35.	Товароведная характеристика и оценка качества зерномучных товаров (зерно, мука, крупа) химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка,	1.Товароведная характеристика и оценка качества зерномучных товаров (зерно, мука, крупа) химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка,	3

	хранение.	хранение.	
36.	Товароведная характеристика и оценка качества зерномучных товаров (хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия), химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1.Товароведная характеристика и оценка качества зерномучных товаров (хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия), химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	3
37.	Товароведная характеристика и оценка качества плодоовощных товаров. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1.Товароведная характеристика и оценка качества плодоовощных товаров. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	3
38.	Товароведная характеристика и оценка качества грибов. химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1.Товароведная характеристика и оценка качества грибов. химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	3
39.	Товароведная характеристика и оценка качества крахмала, сахара, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1.Товароведная характеристика и оценка качества крахмала, сахара, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4
40.	Товароведная характеристика и оценка качества меда и сахарных кондитерских изделий, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1.Товароведная характеристика и оценка качества меда и сахарных кондитерских изделий, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	3
41.	Товароведная характеристика и оценка качества вкусовых товаров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1.Товароведная характеристика и оценка качества вкусовых товаров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	3
42.	Товароведная характеристика и оценка качества карамели, шоколада.	1.Товароведная характеристика и оценка качества карамели, шоколада.	4
43.	Товароведная характеристика и оценка качества мучных кондитерских изделий.	1.Товароведная характеристика и оценка качества мучных кондитерских изделий.	3
44.	Товароведная характеристика и оценка качества какао порошка, конфет.	1.Товароведная характеристика и оценка качества какао порошка, конфет.	3
45.	Товароведная характеристика и оценка качества биопрепаратов. Химический состав, пищевая	1.Товароведная характеристика и оценка качества биопрепаратов, кормов и кормовых добавок.	3



	ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	
46.	Товароведная характеристика и оценка качества кормов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1. Товароведная характеристика и оценка качества кормов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4
47.	Товароведная характеристика и оценка качества кормовых добавок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1. Товароведная характеристика и оценка качества кормовых добавок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4
<b>Итого по дисциплине</b>			<b>156</b>

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст]: учебное пособие / А. Ф. Шепелев [и др.]. - Ростов-на-Дону: МарТ, 2001. - 680 с
2. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Текст]: учебник / А. А. Ляшко [и др.]. - Москва: Дашков и К°, 2009. - 668 с.

### 6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Текст]: учебник / [В. В. Шевченко [и др.]]. - Москва: ИНФРА-М, 2006. - 544 с.
4. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров [Текст]: учебное пособие / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова, А. С. Туров. - Ростов-на-Дону: Издательский центр МарТ, 2001. - 192 с.

### 6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;
- методические указания по выполнению практических (семинарских) работ.

### 6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации для студентов по самостоятельной работе.

**6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

1. OpenOffice
2. Microsoft Office
3. Foxit Reader
4. WindowsMedia
5. JTRun

**6.6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. eLIBRARY.RU

**7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

**Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ**

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название спецоборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
1	2	3	4	5
ЛР-1	Понятия, задачи товароведения и экспертизы мясопродуктов. Характеристика убойных животных. Мясная продуктивность.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование	JoliTest (JTRun, JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun), Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ «Система тестирования знаний «JoliTest» от 16.06.2009 № 2009613178
ЛР-2	Морфология и химический состав мясного сырья. Виды порчи мяса.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование.	Open Office Лицензия на право использования программного обеспечения Open Office\Apache ,
ЛР-3	Товароведная классификация и маркировка мяса	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование.	
ЛР-4	Сортовая разделка мясных туш	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование.	

				Версия 2.0, от января 2004г
--	--	--	--	--------------------------------

Занятия лекционного типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования (мультимедийный проектор, средства звуковоспроизведения, экран), укомплектованной специализированной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов).

Занятия семинарского типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий семинарского типа, укомплектованной специализированной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов) и набором демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа, экран переносной, ноутбук, средства звуковоспроизведения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов) и набором демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа, экран переносной, ноутбук, средства звуковоспроизведения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещении для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью (посадочные места для студентов), и техническими средствами обучения и оснащенном компьютерной техникой (персональные компьютеры, учебно-методические пособия, комплекс лицензионного программного обеспечения) с возможностью подключения к сети Интернет (ЭБС "Юрайт", IPRbooks, ООО "Издательство Лань", Национальная электронная библиотека) и доступом в электронную образовательную среду университета.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования укомплектованы стеллажами.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлен в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза..

Разработал (и):

*О.В. Савилова*