

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ФТД.В.01 Товароведение продукции животноводства и
сырья**

Направление подготовки 36.03.02 - Зоотехния

Профиль подготовки Технология производства продуктов животноводства

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Товароведение продукции животноводства и сырья» является:

- обеспечение студентов необходимыми знаниями в области классификации и стандартизации, научных основ хранения и методов оценки качества сельскохозяйственных продуктов и продуктов их переработки, а также выработать у студентов умения и навыки исследования качества товаров, их потерь в процессе товародвижения и путей и снижения.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение продукции животноводства и сырья» относится к факультативам вариативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Товароведение продукции животноводства и сырья» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОК-7	Биохимия
ОПК-2	Побочная продукция животноводства
ОПК-4	Стандартизация и сертификация продукции животноводства

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОК-7	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)
ОПК-2	Хранение продуктов животноводства
ОПК-4	Товароведение продукции животноводства и сырья

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
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Этап 1: теоретические основы качества товаров; Этап 2: химический состав сельскохозяйственной продукции.	Этап 1: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества пищевых продуктов; Этап 2: проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Этап 1: применением нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; Этап 2: методами сравнительного анализа потребительских свойств сельскохозяйственных товаров.
ОПК-2 способностью осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства	Этап 1: методологию оценки качества товаров; Этап 2: факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в процессе производства и хранения.	Этап 1: проводить анализ причин возникновения дефектов и брака; продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; Этап 2: обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации сельскохозяйственных товаров.	Этап 1: методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции; Этап 2: владеть методами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь сельскохозяйственных товаров.
ОПК-4 способностью использовать достижения науки в оценке качества кормов и продукции, в стандартизации и сертификации племенных животных	Этап 1: требования к качеству и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Этап 2: методы контроля качества и особенности проведения оценки качества продовольственных товаров.	Этап 1: определять показатели качества товаров и уровень качества товаров; Этап 2: применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья.	Этап 1: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Этап 2: основными направлениями использования продукции в зависимости от ее качества.

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Товароведение продукции животноводства и сырья» составляет 3 зачетных единицы (108 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 № 9	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	6	-	6	-
2	Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-	-
3	Практические занятия (ПЗ)	6	-	6	-
4	Семинары(С)	-	-	-	-
5	Курсовое проектирование (КП)	-	-	-	-
6	Рефераты (Р)	-	-	-	-
7	Эссе (Э)	-	-	-	-
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-	-	-	-
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИБ)	-	94	-	94
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)	-	-	-	-
11	Промежуточная аттестация	2	-	2	-
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	зачет	
13	Всего	12	94	12	94

5. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура дисциплины

№ 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
1.	Раздел 1 Теоретические основы товароведения сельскохозяйственной продукции и сырья	9	2	-	2	-	-	-	-	32	-	-	ОК-7 ОПК-2 ОПК-4
1.1.	Тема 1 Введение в товароведение, предмет, цели, задачи, история возникновения в России. Товароведение как наука о товаре. Автоматическая идентификация и штриховое кодирование.	9	2	-	-	-	-	-	-	16	-	-	ОК-7 ОПК-2 ОПК-4
1.2.	Тема 2 Методы оценки качества продовольственных товаров. Основы безопасности. Упаковка как фактор, способствующий сохранению качества товаров.	9	-	-	2	-	-	-	-	16	-	-	ОК-7 ОПК-2 ОПК-4
2.	Раздел 2 Понятия, задачи товароведения и экспертизы мяса и мясопродуктов.	9	2	-	2	-	-	-	-	32	-	-	ОК-7 ОПК-2 ОПК-4

№ 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
2.1.	Тема 4 Понятия, задачи товароведения и экспертизы мясопродуктов Характеристика убойных животных. Мясная продуктивность.	9	2	-	-	-	-	-	-	16	-	-	ОК-7 ОПК-2 ОПК-4
2.4.	Тема 7 Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий, мясных консервов, мясных копченостей, полуфабрикатов	9	-	-	2	-	-	-	-	16	-	-	ОК-7 ОПК-2 ОПК-4
3.	Раздел 3 Товароведная характеристика молока и молочных продуктов	9	2	-	2	-	-	-	-	30	-	-	ОК-7 ОПК-2 ОПК-4
3.1.	Тема 9 Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	9	2	-	-	-	-	-	-	20	-	-	ОК-7 ОПК-2 ОПК-4
3.2.	Тема 10 Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов, сметаны, творога. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка,	9	-	-	2	-	-	-	-	10	-	-	ОК-7 ОПК-2 ОПК-4

№ 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.												
9.	Контактная работа	9	6	-	6	-	-	-	-	-	-	2	
10.	Самостоятельная работа	9	-	-	-	-	-	-	-	94	-	-	
11.	Объем дисциплины в семестре	9	6	-	6	-	-	-	-	94	-	2	
12.	Всего по дисциплине	9	6	-	6	-	-	-	-	94	-	2	

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	Понятия, задачи товароведения и экспертизы мясопродуктов Характеристика убойных животных. Мясная продуктивность.	2
Л-3	Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2
Итого по дисциплине		6

5.2.2 – Темы лабораторных работ - не предусмотрено

5.2.3 – Темы практических занятий

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ПЗ-1	Методы оценки качества продовольственных товаров. Основы безопасности. Упаковка как фактор, способствующий сохранению качества товаров.	2
ПЗ-2	Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий, мясных консервов, мясных копченостей, полуфабрикатов	2
ПЗ-3	Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов, сметаны, творога. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2
Итого по дисциплине		6

5.2.4 – Темы семинарских занятий -не предусмотрено

5.2.5 Темы курсовых работ (проектов)- не предусмотрено

5.2.6 Темы рефератов -не предусмотрено

5.2.7 Темы эссе -не предусмотрено

5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий -не предусмотрено

5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Введение в товароведение, предмет, цели, задачи, история возникновения в России. Товароведение как наука о товаре. Автоматическая идентификация	1. Товароведение как наука о товаре 2. Автоматическая	16

	и штриховое кодирование.	идентификация и штриховое кодирование.	
2.	Методы оценки качества продовольственных товаров. Основы безопасности. Упаковка как фактор, способствующий сохранению качества товаров.	1. Методы оценки качества продовольственных товаров. 2. Упаковка как фактор, способствующий сохранению качества товаров..	16
3.	Понятия, задачи товароведения и экспертизы мясопродуктов Характеристика убойных животных. Мясная продуктивность.	1. Понятия, задачи товароведения и экспертизы мясопродуктов 2. мясная продуктивность.	16
5.	Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий, мясных консервов, мясных копченостей, полуфабрикатов	1. Оценка качества мяса птицы 2. Оценка качества субпродуктов	16
7.	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 2. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	20
8.	Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов, сметаны, творога. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1. Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов. 2. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	10
Итого по дисциплине			94

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров [Текст]: учебное пособие / Шепелев А.Ф., Кожухова О.И., Туров А.С. - Ростов-на-Дону: Издательский центр "Март", 2001. 192 с.
2. Ляшко А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: Учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - 2-е изд., перераб и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и Ко", 2011. 660 с.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов [Текст]: учебное пособие / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова. Ростов-на-Дону: Март, 2001. - 128 с.
2. Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Текст]: учебное пособие / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова, А. С. Туров. Ростов-на-Дону: Март, 2001. 128 с.

3.Топурия, Г. М. Методы отбора проб продуктов животноводства для лабораторных исследований [Текст]: методическое пособие / Г. М. Топурия. - Оренбург: Изд. центр ОГАУ, 2004. - 28 с.

4.Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов [Текст]: учеб. пос. / В.М. Позняковский. - 2-е изд., стер. - Новосибирск: Сибирское университетское изд-во, 2002. - 525 с.

5. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Сост. В.Г. Урбан. - СПб.: Издательство "Лань", 2010. - 384 с. – ЭБС «Лань».

6. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Текст] : учеб. пособие с грифом / ред. : Е. С. Воронин. - СПб. : Лань, 2010. - 384 с.

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические материалы по выполнению практических занятий;

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

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации для студентов по самостоятельному изучению вопросов;

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

1. OpenOffice

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

Занятия лекционного типа проводятся в аудитории, оборудованной мультимедиапроектором, компьютером, учебной доской.

Занятия лекционного типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования (стационарный мультимедийный проектор, средства звуковоспроизведения, экран) и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов) и техническими средствами обучения.

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 техническими средствами обучения с возможностью использования мультимедиа (экран переносной, ноутбук, средства звуковоспроизведения).

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью

(учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов) и техническими средствами обучения.

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 техническими средствами обучения.

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. 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 36.03.02-Зоотехния

Разработал(и): _____

С.С. Жаймышева