

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
товароведения и экспертизы
товаров
наименование кафедры



И.В.Кротова

подпись, инициалы, фамилия

«12» декабря 2017г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
товароведения и экспертизы
товаров
наименование кафедры



И.В.Кротова

подпись, инициалы, фамилия

«12» декабря 2017г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ

институт, реализующий дисциплину

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И МЯСНЫХ ТОВАРОВ

Дисциплина Б1.В.ОД.10.1 Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров

индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 38.03.07 Товароведение
код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 38.03.07.05 Экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 2017
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И МЯСНЫХ ТОВАРОВ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 380000 ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ
код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

38.03.07 Товароведение

38.03.07.05 Экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили:

Г.Р. Рыбакова



инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы мяса и мясных товаров, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- изучение основных понятий и нормативных документов в области классификации и характеристики ассортимента мяса и мясных товаров;
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество мяса и мясных товаров;
- приобретение умений и практических навыков в области оценки качества, экспертной оценки, идентификации и выявления несоответствия мяса и мясных товаров.

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

ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знать: номенклатуру потребительских свойств и показатели качества изучаемой группы товаров; - факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;
	Уметь: определять показатели качества товаров;
	Владеть: навыками определения показателей качества товаров и способами сохранения качества товаров.
ПК-11: умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	Знать: нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации;
	Уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
	Владеть: навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации
ПК-13: умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знать: нормативную и техническую документацию по качеству товаров;
	Уметь: определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;
	Владеть: навыками установления соответствия качества товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Данная дисциплина базируется на знаниях курсов: Сенсорный анализ потребительских товаров; Теоретические основы товароведения и экспертизы; Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология; Правовое регулирование коммерческой деятельности; Товароведение однородных групп продовольственных товаров

Данная дисциплина необходима для освоения дисциплин: Товарная экспертиза, Инструментальные методы оценки качества и безопасности потребительских товаров, Идентификация и обнаружение фальсификации потребительских товаров, Основы оценочной деятельности.

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		6
Общая трудоемкость дисциплины	4 (144)	4 (144)
Контактная работа с преподавателем:	1,5 (54)	1,5 (54)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия		
практикумы		
лабораторные работы	1 (36)	1 (36)
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1,5 (54)	1,5 (54)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	1 (36)

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	Состояние и перспективы развития сегментов рынка мясных товаров	2	0	0	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8
2	Классификация и характеристика мяса убойных животных	4	0	8	6	ПК-11 ПК-13 ПК-8
3	Товароведение и экспертиза мяса птицы	2	0	4	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
4	Товароведение и экспертиза субпродуктов	2	0	4	6	ПК-11 ПК-13 ПК-8
5	Товароведение и экспертиза колбасных изделий	2	0	8	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
6	Товароведение и экспертиза мясных копченостей	2	0	4	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
7	Товароведение и экспертиза мясных консервов полуфабрикатов и кулинарных изделий	2	0	4	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
8	Товароведение и экспертиза яиц и яичных товаров	2	0	4	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
Всего		18	0	36	54	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Состояние и перспективы развития сегментов рынка мясных товаров	2	0	0
2	2	Классификация и характеристика мяса убойных животных	4	0	0
3	3	Товароведение и экспертиза мяса птицы	2	0	0
4	4	Товароведение и экспертиза субпродуктов	2	0	0
5	5	Товароведение и экспертиза колбасных изделий	2	4	0
6	6	Товароведение и экспертиза мясных копченостей	2	0	0
7	7	Товароведение и экспертиза мясных консервов полуфабрикатов и кулинарных изделий	2	0	0
8	8	Товароведение и экспертиза яиц и яичных товаров	2	0	0
Всего			18	4	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Состояние и перспективы развития сегментов рынка мясных товаров	0	0	0
2	2	Классификация и характеристика мяса убойных животных	8	4	0
3	3	Товароведение и экспертиза мяса птицы	4	0	0
4	4	Товароведение и экспертиза субпродуктов	4	0	0
5	5	Товароведение и экспертиза колбасных изделий	8	0	0
6	6	Товароведение и экспертиза мясных копченостей	4	4	0
7	7	Товароведение и экспертиза мясных консервов полуфабрикатов и кулинарных изделий	4	0	0
8	8	Товароведение и экспертиза яиц и яичных товаров	4	0	0
Всего			36	8	0

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Криштафович В. И., Жебелева И. А., Пучкова Ю. С., Колобов С. В., Криштафович В. И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум. Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение", квалификация "бакалавр". Рекомендовано УМО вузов России по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013
Л1.2	Криштафович В. И.	Выпускная квалификационная работа бакалавра (направление "Товароведение"): Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2015
Л1.3	Данильчук Ю. В.	Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017
Л1.4	Лихачева Е. И., Юсова О. В.	Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: Учебное пособие	Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2017

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Промежуточной формой контроля по дисциплине является экзамен, который проводится в устной форме по билетам. Уровень знаний, умений и навыков студентов при проведении экзамена оценивается по шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются: тесты, защита лабораторных работ, контрольная работа, перечень контрольных вопросов к экзамену.

5.2 Контрольные вопросы и задания

Текущий контроль по дисциплине осуществляется в рамках лабораторных занятий в следующих формах:

- тест;
- защита лабораторных работ;
- контрольная работа.

Примерные тестовые задания

1. Какие яйца относят к столовым?

- а) яйца в течение 7 суток после снесения
- б) яйца после 7 суток после снесения
- в) яйца массой 40 г.

2. Какие яйца не подлежат реализации?

- а) куриные
- б) утиные
- в) перепелиные

3. Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории:

- а) сердце, язык;
- б) селезенка, желудок;
- в) ножки свиные, уши?

4. По упитанности и качеству обработки тушки птицы делят на категории:

- а) первую и вторую;
- б) на три категории;
- в) на четыре категории;

5. В какие вареные колбасы добавляют язык:
- а) в «Телячью», «Языковую»;
 - б) в «Докторскую», «Молочную»;
 - в) в «Любительскую», «Эстонскую»
6. Что характерно для мяса в стадии окоченения?
- а) распад гликогена в присутствии фосфорной кислоты, АТФ, мясо грубое, без аромата
 - б) накопление экстрактивных веществ
 - в) мясо мягкое, нежное, сочное
7. Что характерно для белка миозина?
- а) полноценный белок, входящий в состав миофибрилл, обладает ферментативной активностью
 - б) обуславливает окраску мышц
 - в) неполноценный белок, входящий в состав сарколеммы
8. Что характерно для белка коллаген?
- а) полноценный белок, входящий в состав ядра клетки
 - б) неполноценный белок, при варке переходит в глютин
 - в) выполняет роль фермента альдолазы, входит в состав миофибрилл
9. Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность:
- а) мышечная;
 - б) соединительная;
 - в) жировая;
10. Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства:
- а) замороженное;
 - б) охлажденное;
 - в) размороженное;
11. Какие показатели принимаются во внимание при определении категории тушек птицы?
- а) Упитанность тушек (по развитию грудных мускулов и отложений подкожного жира).
 - б) Качество обработки тушек.
 - в) Возраст и пол птицы.
12. Какими операциями отличается производство сырокопченых колбас от варено-копченых?
- а) холодное копчение
 - б) горячее копчение
 - в) варка

13. Какие колбасы не содержат нитриты:
- а) «Любительская», «Телячья»;
 - б) «Ливерная из печени», «Ливерная растительная»;
 - в) «Московская», «Молочная»
14. Какие из перечисленных изделий являются вареными колбасами:
- а) сосиски охотничьи, сардельки;
 - б) колбаса «Русская», «Любительская»;
 - в) колбаса «Одесская», «Талинская»
15. Какие вареные колбасы выпускают с однородным фаршем, без шпика:
- а) «Русскую», «Эстонскую»;
 - б) «Столичную», «Любительскую»;
 - в) «Молочную», «Докторскую»?
16. Что характерно для созревшего мяса?
- а) высокая гидрофильность мышечных волокон, мясо нежное, но без характерного аромата и вкуса
 - б) распад актомиозина на актин и миозин, накопление экстрактивных веществ
 - в) распад гликогена до молочной кислоты, образование актомиозинового комплекса
17. Почему нельзя направлять в реализацию яйца водоплавающей птицы?
- а) нестандартный вес
 - б) возможность присутствия салмонелл
 - в) несвойственный вкус и запах
18. Какой цвет мяса и жира имеет обыкновенная телятина:
- а) розовато-красный, подкожный жир белого цвета;
 - б) от розово-молочного до розового цвета, внутренний жир белого цвета;
 - в) ярко-красного цвета, цвет жира от белого до желтоватого
19. В чем причина возникновения серых пятен в мясокопченостях?
- а) неравномерное перемешивание нитрита при посоле
 - б) использование парного мяса
 - в) использование мяса старых животных
20. Укажите определяемые показатели качества при исследовании мяса на свежесть
- а) определение продуктов первичного распада белков
 - б) содержание влаги
 - в) определение жира
21. В чем причина плохой растворимости яичного порошка?
- а) повышенная влажность

- б) слишком высокая температура при высушивании
- в) нарушение режимов сушки и охлаждения

22. Какой наиболее важный показатель характеризует качество яичного порошка?

- а) влажность
- б) белковые вещества
- в) жир

23. Какие колбасы содержат меньше воды и дольше сохраняются:

- а) полукопченые;
- б) варено-копченые;
- в) сырокопченые

24. На каких колбасах разрешен белый налет:

- а) полукопченных;
- б) сырокопченных;
- в) варено-копченных

25. Укажите причину возникновения порока колбас: крошливая консистенция

- а) высокая температура варки, слишком плотная набивка
- б) высокое содержание в состав фарша соединительной и жировой ткани
- в) повышенное содержание влаги в фарше, неплотная набивка

26. Укажите причину возникновения дефекта колбас; серый цвет батона на разрезе

- а) мясо не выдержано в посоле
- б) недостаточное количество нитритов в фарше
- в) плохая набивка фарша

27. Укажите причину возникновения дефекта колбас; бульонные и жировые натёки

- а) слишком плотное навешивание батонов на рамы перед обжаркой
- б) высокое содержание жировой и соединительной ткани
- в) плохое куттерование

28. Какие дефекты колбас могут возникнуть при нарушении условий и сроков хранения?

- а) крошливая консистенция
- б) ослизнение поверхности батонов
- в) наплывы фарша над оболочкой

29. Какие методы испытаний предусмотрены ГОСТом на вареные колбасы?

- а) определение влаги
- б) определение пероксидазы

в) определение белка

30. Какими методами определяют свежесть мяса

- а) органолептическими методами
- б) химическими, микробиологическими
- в) органолептическими, химическими, микробиологическими

31. Какие токсичные элементы нормируются в мясных консервах

- а) свинец, мышьяк, кадмий, ртуть
- б) медь, железо, свинец, ртуть
- в) свинец, кадмий, ртуть, цинк

32. Состояние воздушной камеры и желтка определяют

- а) овоскопированием
- б) органолептическими методами
- в) микроскопическими методами

33. Какими клеймами клеймится мясо говядины при ветеринарном клеймении?

- а) круглым
- б) треугольником
- в) овальным

34. Какая маркировка соответствует тушке курицы потрошенной второй категории:

- а) КЕ 2;
- б) КЕЕ 2;
- в) КР 2

35. На диетических яйцах указывают:

- а) категорию и дату сортировки
- б) категорию
- в) число, месяц, сорт

36. Индекс отрасли, к которой относится предприятия по производству мясных консервов «Говядины тушеной»

- а) КП
- б) А
- в) ММ

37. Какой срок хранения диетических яиц

- а) 10 суток
- б) 7 суток
- в) 30 суток

38. Какой максимальный срок хранения свежих столовых яиц?

- а) не более 7 дней
- б) не более 30 дней
- в) не более 120 дней

39. Укажите причины возникновения физического бомбажа консервов

- а) развитие микроорганизмов
- б) сход полудны внутри банки
- в) переполненные банки

40. Удаление упаковочных и перевязочных материалов относят:

- а) к ликвидным потерям
- б) к неликвидным потерям
- в) к актируемым потерям

Примерные вопросы при защите лабораторной работы:

1. Привести ГОСТы, Технические регламенты, регламентирующие качество и безопасность мясных товаров.

2. Изложить результаты оценки соответствия товарной информации требованиям ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части ее маркировки.

3. Охарактеризовать органолептические и физико-химические показатели качества и методики их определения мясных товаров.

4. Назвать факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных товаров.

5. Привести ассортимент изучаемой группы мясных товаров

6. Перечислить дефекты мясных товаров и пути их возникновения

7. Сделать выводы по результатам проведенных исследований и установления соответствия качества, исследуемых товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам.

Контрольные вопросы к промежуточной аттестации (экзамен)

1. Основные виды убойного скота, убойный выход. Автолитические изменения мяса.

2. Ветеринарно-санитарный контроль в производстве мяса и мясопродуктов.

3. Экспертиза качества мяса по показателям безопасности и свежести.

4. Классификация мяса по термическому состоянию. Условия и сроки хранения.

5. Мясо. Химический состав и пищевая ценность.

6. Анатомическое строение тканей убойного скота и особенности использования их. Транспортирование, условия и сроки.

7. Классификация мяса, клеймение мяса и товароведная маркировка. Торговая разделка мяса, сорт мяса.

8. Дефекты мяса: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения.

9. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров, предреализационная товарная обработка.

10. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия из мяса. Классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.

11. Колбасные изделия. Сырье, особенности производства, классификация по технологии. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.

12. Вареные колбасы. Технология. Сырье.

13. Оценка качества вареных колбас: показатели градации товаров. Фальсификация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, сроки и способы.

14. Сырокопченые колбасы. Сырье. Особенности производства.

15. Оценка качества сырокопченых колбас: показатели градации товаров. Фальсификация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, сроки и способы.

16. Копченые колбасы. Факторы, формирующие качество.

17. Оценка качества копченых колбас: показатели градации товаров. Фальсификация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, сроки и способы.

18. Классификация мясных копченостей. Ассортимент.

19. Оценка качества мясных копченостей: показатели градации товаров. Фальсификация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Хранение: условия, сроки и способы.

20. Мясные полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент.

21. Оценка качества мясных полуфабрикатов: показатели градации товаров. Фальсификация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Хранение: условия, сроки и способы.

22. Мясо птицы – особенности химического состава, классификация, клеймение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

23. Субпродукты. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству.

24. Дефекты субпродуктов: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Хранение: условия, сроки и способы.

25. Технология производства мясных консервов и ее влияние на качество готового продукта.

26. Дефекты мясных консервов: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Маркировка мясных консервов. Условия и сроки хранения.

27. Яйца. Пищевая ценность и химический состав свежих яиц. Классификация яиц по свежести и весу.

28. Методы оценки качества свежих яиц. Требования к качеству. Дефекты яиц. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, сроки и способы. Транспортирование, условия и сроки

29. Мороженые яичные продукты. Пищевая ценность. Производство, требования к качеству. Условия и сроки хранения.

30. Яичные порошки. Производство, требования к качеству. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, сроки и способы.

5.3 Темы письменных работ

В соответствии с учебным планом для студентов заочного обучения предусмотрена письменная контрольная работа по основным темам изучаемой дисциплины, которая выполняется в межсессионный период. Варианты контрольной работы представлены в Фонде оценочных средств (Приложение к рабочей программе).

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

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Нестеренко О. В., Веретнова О. Ю., Чепелева Г. Г.	Товароведение и конкурентоспособность продовольственных товаров животного происхождения: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 38.03.07 (100800.62) «Товароведение», профиля 38.03.07. 03 (100800.62.03) «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»]	Красноярск: СФУ, 2015
Л1.2	Николаева М. А., Резго Г. Я.	Хранение продовольственных товаров: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям 080301 "Коммерция (торговое дело)" и 080111 "Маркетинг"	Москва: Форум, 2015
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Коник Н. В.	Товароведение продовольственных товаров: [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"]	Москва: Альфа-М, 2013

Л2.2	Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеев М. Н., Иванова Т. Н., Положишникова М. А., Коснырева Л. М., Гончаренко О. А., Елисеева Л. Г.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика"	Москва: "Дашков и К", 2014
Л2.3	Веретнова О. Ю., Гуленкова Г. С.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из нетрадиционного сырья: учеб.-метод. комплекс [для студентов напр. 100800.62.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и производственных товаров)»]	Красноярск: СФУ, 2015
Л2.4	Леонтьев В. М., Рыбакова Г. Р., Федченко Е. А.	Технологические основы пищевых производств: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 38.03.07 (100800.62) «Товароведение», профиля 38.03.07.03 (100800.62.03) «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»]	Красноярск: СФУ, 2015
Л2.5	Позняковский В. М., Чугунова О. В., Тамова М. Ю.	Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник	Москва: ИНФРА-М, 2017
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

ЛЗ.1	Криштафович В. И., Жебелева И. А., Пучкова Ю. С., Колобов С. В., Криштафович В. И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум. Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение", квалификация "бакалавр". Рекомендовано УМО вузов России по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013
ЛЗ.2	Данильчук Ю. В.	Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015
ЛЗ.3	Криштафович В. И.	Выпускная квалификационная работа бакалавра (направление "Товароведение"): Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2015
ЛЗ.4	Данильчук Ю. В.	Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017
ЛЗ.5	Лихачева Е. И., Юсова О. В.	Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: Учебное пособие	Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2017

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

Э1	Официальный сайт Ростехрегулирования	http://www.gost.ru/wps/port
Э2	Консультант Плюс	www.consultant.ru
Э3	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	www.foodprom.ru
Э4	Электронная библиотечная система	http://www.biblioclub.ru/
Э5	Информация о действующих технических регламентах РФ и ТС РФ	http://base.garant.ru
Э6	Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус»	http://www.codexalimentarius.net
Э7	ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.foa.org
Э8	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	www.foodprom.ru
Э9	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос»	www.spros.ru
Э10	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»	www.stq.ru

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Курс изучения дисциплины базируется на следующих видах занятий:

- лекциях,
- лабораторных занятиях,
- самостоятельной работе студентов (мини-опросам, сдаче экзамена)

Средства обучения как важная составляющая характеристика дидактического процесса позволяют обеспечивать достижение целей обучения.

Они являются составной частью методики (технологии) обучения, которая включает в себя также средства и организационные формы обучения (виды занятий).

Методы обучения – это взаимодействие педагога и обучаемого на основе системы последовательных действий преподавателя, организующих познавательную и практическую деятельность студентов по усвоению учебного материала с помощью различных средств.

Пять общедидактических методов обучения охватывают всю совокупность педагогического взаимодействия преподавателя и студентов: информационно-рецептивный, репродуктивный, проблемное изложение, эвристический и исследовательский.

Лекционный материал:

– Для организации первоначального усвоения знаний, новой и готовой информации на лекциях необходимо использовать объяснительно-иллюстративный метод (информационно-рецептивный), основанный на устном изложении учебной информации с демонстрацией наглядного материала (диаграмм, образцов товаров, слайдов-презентаций, плакатов).

– В ходе изложения лекционного материала может в определенных случаях использоваться эвристический метод (частично - поисковый), при котором преподаватель, обозначив проблему, трудную для самостоятельного решения, делит ее на подпроблемы, после чего серией взаимосвязанных вопросов подводит студентов к её решению.

– Логическим продолжением предыдущего метода является метод проблемного изложения, при котором преподаватель, обозначив проблему и цепью рассуждений раскрыв ее решение, показывает при этом противоречивость и сложность процесса выявления взаимосвязей и закономерностей в рамках дисциплины. Преподаватель, используя данный метод, время от времени прерывает свой рассказ и предлагает студентам высказать предположение, сформулировать вопрос, который был бы уместен в данный момент.

В целях активизации мыслительной деятельности студентов и повышения их профессиональной мотивации, развития способности анализировать научные и практические проблемы необходимо включение в

лекцию следующих методов и приемов: элементов диалога, эвристической беседы, групповой дискуссии.

Включение в лекцию проблемных вопросов, ситуаций, заданий. Такие вопросы можно использовать в конце лекции как задание на следующее занятие. Поскольку зачастую активное участие в обсуждении принимают не все студенты, группу можно разделить на несколько малых групп, каждая из которых должна будет дать ответ на поставленный вопрос.

Использование эвристической беседы как тщательно продуманной системы вопросов способствует лучшему усвоению нового материала.

Актуализация прежних знаний и опыта студентов в период чтения лекции посредством вопросов, небольших тестов, анализа конкретных ситуаций. Вопросы к студентам, требующие приведения жизненных примеров, которые могут проиллюстрировать те или иные ситуации.

Анализ конкретных ситуаций из торговой практики.

Показ значения полученных знаний для будущей профессиональной деятельности.

Использование фактических данных (примеров из торговой практики; цифр, иллюстрирующих количественную сторону каких-либо явлений).

Использование опорных сигналов, опорных тезисов лекций.

Тренировка чувствительности - прием, активирующий внимание и эмоциональную вовлеченность слушателя в тему, проблему. Достигается это путем введения в содержание лекции научного, профессионального и личного опыта преподавателя: что он считает важным в даваемой информации, почему так утверждает или отрицает что-то, как поступаем в таких случаях и многое другое.

В работе с основными понятиями тем преподаватель может сам раскрывать содержание основных понятий, выделяя их главные и существенные признаки, показывая иерархическую зависимость между раскрываемыми понятиями. Однако, можно применять ряд приемов активного обучения, при котором студенты становятся соавторами определения сути того или иного понятия (мозговой штурм, смысловое расщепление, иерархизация понятия, объяснение понятия с использованием рисунков и метафор, введение более простого, чем в учебнике, понятия, использование типичных практических ситуаций, свободные ассоциации, нахождение семантической связи между значением слова и содержанием понятия, сравнение нескольких точек зрения на тот или иное понятие).

Лабораторные занятия.

Поскольку дисциплина имеет прикладное значение, серьезное внимание должно быть уделено методам и приемам практического обучения посредством проведения лабораторных занятий. Лекции и лабораторно-практические занятия должны обеспечить творческое усвоение теоретических и практических проблем, формирование навыков проведения эксперимента как в целях установления качества продуктов, так и для научных исследований.

Для усвоения способов деятельности на лабораторных занятиях преподаватель может использовать репродуктивный метод, конструируя задания на воспроизведение действий. Например, просит студента воспроизвести порядок проведения эксперимента, пересказать ход рассуждений при анализе полученных значений, изложить содержание фрагмента нормативно-правового акта после его прочтения, сравнить требования нормативной документации разных правовых уровней на один вид продукции и т.п.

Целесообразность использования исследовательского метода состоит в необходимости организационного усвоения опыта интерпретации результатов экспериментальной деятельности, приложения знаний, полученных в результате интеграции теоретического знания, практических навыков и умений, в формировании в сознании студента исследовательской культуры, научного подхода и творческого мышления.

Каждое лабораторно-практическое занятие следует начинать и / или заканчивать мини-опросом, позволяющим оценивать как готовность к практическому изучению пройденной на лекции темы, так и закрепление материала по результатам проведенного занятия.

Опросы на лабораторно-практических занятиях. Следует подчеркнуть, что темы опросов могут варьироваться в зависимости от особенностей аудитории, уровня освоения материала, темпа прохождения курса. Кроме того, сама форма проведения занятия также может меняться в зависимости от особенностей учебной группы и замысла преподавателя.

Так, темы опросов могут повторять темы лекций. Можно также рассматривать темы, которые не изучались на лекции. В этом случае опрос будет направлен на расширение знаний за счет учебников и первоисточников.

Возможно проведение опроса как репродуктивного, так и творческого типов. При таком опросе обсуждаются и определенные вопросы темы, и различные варианты решения практических ситуационных задач, заданий, проблем, вопросов.

Возможные способы организации опроса: фронтальный, групповой, парный, индивидуальный.

Самостоятельная работа студентов планируется по каждому из разделов теоретического курса. Кроме того, в самостоятельную работу студентов входит:

- подготовка к мини-опросам,
- подготовка к экзамену.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсertificate 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
9.1.2	Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсertificate 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
9.1.3	ESET NOD32 Antivirus;
9.1.4	Kaspersky Endpoint.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	<p>На сегодняшний день СФУ представлен в Интернет официальным сайтом института, сайтами подразделений, факультетов, кафедр; сайтами электронных изданий; поисковыми и информационными системами; тематическими сайтами по отдельным сферам деятельности.</p> <p>Обучающимся должен быть также обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, профессиональным справочным и поисковым системам:</p> <p>Электронные каталоги библиотек г. Красноярск</p> <p>Электронный каталог Научной библиотеки Сибирского федерального университета</p> <p>Электронный каталог Государственной универсальной научной библиотеки Красноярского края</p> <p>Российские электронные научные журналы и базы данных online</p> <p>Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU): http://elibrary.ru [до 2023]</p> <p>Университетская информационная система РОССИЯ (УИС РОССИЯ): http://uisrussia.msu.</p> <p>Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ: http://dvs.rsl.ru (доступ к полному тексту), http://diss.rsl.ru (доступ к каталогу)</p> <p>Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М": http://www.znanium.com</p> <p>Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»»: http://rucont.ru</p> <p>Электронно-библиотечная система «Лань»: http://e.lanbook.</p>
-------	---

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы бакалавров, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения лабораторных занятий используется специализированные лаборатории, оснащенные приборами и оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).