

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета технологии и това-  
роведения  
Королькова Н.В.



« 30 » августа 2017 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.10 «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров»

для направления 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза в  
сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных  
товаров» - прикладной бакалавриат

квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Преподаватель, подготовивший рабочую программу:

к. с.-х. н., доцент Пономарева И.Н.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 04 декабря 2015 года №1429 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 31 декабря 2015 г, регистрационный номер №40502.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол №1 от 30 августа 2017 года).

Заведующий кафедрой  \_\_\_\_\_ Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол №1 от 30 августа 2017 года).

Председатель методической комиссии  \_\_\_\_\_ А.А. Колобаева

## 1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Предметом изучения дисциплины Б1.В.10 «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров» являются мясные и рыбные товары, их ассортимент и качество, факторы, формирующие и сохраняющие качество. Актуальность изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров» для студентов направления 38.03.07 «Товароведение» профиль: «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» обусловлена необходимостью формирования специальных знаний в области товароведения и экспертизы мясных и рыбных товаров для специалиста розничной и оптовой торговли.

Мясные и рыбные товары занимают важное место в рационе питания человека. Степень удовлетворения потребностей населения в этих продуктах зависит не только от объемов производства и импортных закупок, но и от сохранности их при транспортировании и хранении. Значимость этих групп товаров на потребительском рынке, как с позиций необходимости обеспечения населения полноценным белком животного происхождения, так и с точки зрения обеспечения продовольственной безопасности обуславливает актуальность изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров».

Цель дисциплины – формирование знаний в области товароведения и экспертизы мясных и рыбных товаров и умений их идентифицировать, оценки качества и условий хранения.

Задачи дисциплины: изучение теоретических основ формирования и сохранения качества мяса и мясopодуKтов; рыбы и продуктов из рыбы, обучение практическим навыкам проведения экспертизы данной группы товаров.

Место дисциплины в учебном процессе: дисциплина Б1.В.10 «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров» относится к дисциплинам вариативной части блока Б1. Значимость дисциплины в учебном процессе и структуре образовательной программы заключается в том, что усвоение теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков проведения экспертизы отдельных групп продовольственных товаров позволят формировать эффективную товарную политику торговой организации, обеспечат высокое качество и безопасность реализуемых товаров.

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

В результате изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров» студент должен:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
1	2	3
ПК-8	знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и потребительские свойства мясных и рыбных товаров;</li> <li>- факторы, обуславливающие качество мяса и рыбы, а также продуктов их переработки.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться справочной, нормативной и товаросопроводительной документацией.</li> </ul> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методов исследования ассортимента и потребитель-</li> </ul>

		ских свойств мясных и рыбных товаров.
ПК-9	знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы идентификации, оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров;</li> <li>- виды дефектов и фальсификации мясных и рыбных товаров, способы их обнаружения.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять процедуру идентификации;</li> <li>- проводить оценку качества мясных и рыбных товаров;</li> </ul> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных методов и приемов проведения идентификации, оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров.</li> </ul>
ПК-11	умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>требования нормативной документации к товарной информации мясных и рыбных товаров.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться нормативной документацией, регламентирующей требования к мясным и рыбным товарам.</li> </ul> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки товарной информации мясных и рыбных товаров.</li> </ul>
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	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила приемки товаров;</li> <li>- требования к качеству и безопасности мясных и рыбных товаров.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить приемку мясных и рыбных товаров и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.</li> </ul> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методов отбора проб товаров;</li> <li>- методов, организации и порядка проведения оценки качества мясных и рыбных товаров.</li> </ul>

### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения, всего часов
	всего зач. ед./ часов	объем часов	
			6 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	4 / 144	4 / 144	144
Общая контактная работа*	74,75	74,75	22,75
Общая самостоятельная работа (по учебному плану)	69,25	69,25	121,25

Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч.	72,5	72,5	20,5
лекции	18	18	6
практические занятия			
лабораторные работы	54	54	14
групповые консультации	0,5	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***	37,65	37,65	79,25
Контактная работа текущего контроля, в т.ч.			
защита контрольной работы			
защита расчетно-графической работы			
Самостоятельная работа текущего контроля, в т.ч.			
выполнение контрольной работы			
Выполнение расчетно-графической работы			
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся (КТР), в т.ч.	2,25	2,25	2,25
курсовая работа	2,0	2,0	2,0
курсовой проект			
зачет			
экзамен	0,25	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч.	31,6	31,6	42
выполнение курсового проекта			
выполнение курсовой работы	13,85	13,85	24,25
подготовка к зачету			
подготовка к экзамену	17,75	17,75	17,75
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен, курсовой проект (работа))	экзамен	экзамен	экзамен

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	СЗ	ПЗ	ЛР	СР
очная форма обучения						
1	Мясо и мясные товары	10	-	-	30	19,65
2	Рыбы и рыбные товары	8	-	-	24	18
заочная форма обучения						
1	Мясо и мясные товары	3	-	-	8	44,25
2	Рыбы и рыбные товары	3	-	-	6	35

## **4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.**

### **4.2.1. Мясо и мясные товары**

#### *1.1. Характеристика убойных животных. Убой и переработка скота*

Введение. Основные понятия и виды экспертизы мяса и мясных продуктов. Идентификация. Характеристика убойных животных. Убой и переработка скота. Классификация.

#### *1.2. Товароведная характеристика мяса убойных животных*

Мясо, его состав и свойства. Химический состав, пищевая ценность. Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса. Определение свежести мяса. Характеристика свежести мяса убойных животных и птицы.

#### *1.3. Товароведная характеристика мяса птицы*

Первичная переработка птицы. Особенности химического состава мяса птицы. Показатели свежести тушек домашней птицы. Классификация мяса сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству мяса птицы и пернатой дичи. Упаковка, маркировка и хранение мяса домашней птицы. Мясо пернатой дичи.

#### *1.4. Товароведная характеристика мясных субпродуктов и консервов из мяса*

Мясные субпродукты. Классификация. Фасованные субпродукты. Требования к качеству субпродуктов, упаковка и хранение. Мясные консервы: понятие, пищевая ценность, классификация. Факторы, влияющие на качество мясных консервов.

*1.5. Товароведная характеристика и экспертиза качества колбасных изделий и продуктов из мяса*

Колбасные изделия. Разновидности колбасных изделий и их производство. Химический состав колбасных изделий. Ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству колбасных изделий. Мясные копчености. Свиные продукты. Говяжьи и бараньи продукты. Требования к качеству, упаковке и хранению мясных копченостей. Экспертиза колбасных изделий и копченостей.

### **4.2.2. Рыба и рыбные товары**

#### *2.1. Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбы*

Введение. Товароведение и экспертиза рыбных продуктов. Товарная классификация рыбы. Химический состав рыбы и морепродуктов. Питательная ценность. Приемка и хранение живой рыбы. Технология транспортирования и содержания. Органолептическая оценка рыбы. Охлажденная и мороженая рыба. Классификация. Технология охлажденной рыбы. Технология мороженой рыбы.

#### *2.2. Товароведная характеристика соленой рыбы*

Соленая и маринованная рыба. Классификация посолов. Технология соленой рыбы. Способы посола. Режимы посола. Техника посола. Изменения соленой рыбы при посоле. Пряный посол. Маринование.

#### *2.3. Копченые, вяленые и сушеные рыбные товары*

Копченая рыба. Способы копчения. Основы технологии. Рыба холодного копчения. Технология холодного копчения. Рыба горячего и полугорячего копчения. Технология рыбы горячего и полугорячего копчения. Дефекты рыб горячего и полугорячего копчения. Балычные изделия. Вяленая и сушеная рыба.

*2.4. Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных консервов и пресервов*

Консервы и пресервы из рыбы и нерыбного водного сырья. Классификация и ассортимент. Технологическая схема производства консервов. Дефекты консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов. Упаковка, маркировка, хранение консервов и пресервов.

**4.3. Перечень тем лекций.**

№ п/п	Тема лекций	Объем, часы	
		форма обучения	
		очная	заочная
<b>Раздел 1. Мясо и мясные товары</b>			
1	Характеристика убойных животных. Убой и переработка скота.	2	-
2	Товароведная характеристика мяса убойных животных	2	2
3	Товароведная характеристика мяса птицы	2	1
4	Товароведная характеристика мясных субпродуктов и консервов из мяса	2	-
5	Товароведная характеристика и экспертиза качества колбасных изделий и продуктов из мяса	2	-
<b>Итого по разделу 1</b>		<b>10</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 2. Рыбы и рыбные товары</b>			
6	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбы	2	2
7	Товароведная характеристика соленой рыбы	2	1
8	Копченые, вяленые и сушеные рыбные товары	2	-
9	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных консервов и пресервов	2	-
<b>Итого по разделу 2</b>		<b>8</b>	<b>3</b>
<b>Всего</b>		<b>18</b>	<b>6</b>

**4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров).**

Не предусмотрены.

**4.5. Перечень тем лабораторных работ.**

№ п/п	Тема лабораторных занятий	Объем, часы	
		форма обучения	
		очная	заочная
<b>Раздел 1. Мясо и мясные товары</b>			
1	Виды убойных животных. Классификации мяса по упитанности. Товароведческая маркировка туш убойных животных	3	-
2	Разделка туш убойных животных на отрубы	3	-
3	Определение свежести мяса убойных животных	3	-
4	Изучение классификации и оценка степени свежести мяса птицы	3	2
5	Изучение ассортимента и экспертиза качества вареных колбасных изделий	3	2
6	Изучение ассортимента и экспертиза качества копченых и полукопченых колбас	3	2
7	Изучение классификации, ассортимента и экспертиза качества мясных копченостей	3	-
8	Изучение классификации, ассортимента и особенностей маркировки мясных консервов	3	2
9	Экспертиза качества мясных и мясорастительных кон-	3	-

	сервов		
10	Товароведная характеристика и экспертиза качества замороженных полуфабрикатов	3	-
<b>Итого по разделу 1</b>		<b>30</b>	<b>8</b>
<b>Раздел 2. Рыбы и рыбные товары</b>			
11	Идентификация, определение крупности промысловых рыб по длине и массе	3	2
12	Экспертиза качества мороженой рыбы	3	-
13	Товароведная характеристика и экспертиза качества соленой рыбы	3	-
14	Товароведная характеристика и экспертиза качества копченой рыбы	3	-
15	Изучение классификации, ассортимента и особенностей маркировки рыбных консервов	3	-
16	Изучение дефектов и экспертиза качества рыбных консервов	3	4
17	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных пресервов	3	-
18	Изучение классификации, ассортимента и экспертизы качества морепродуктов	3	-
<b>Итого по разделу 2</b>		<b>24</b>	<b>6</b>
Всего		<b>54</b>	<b>14</b>

#### 4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

##### 4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Перечень методических рекомендаций студентам по закреплению и углублению полученных на аудиторных занятиях знаний и навыков, подготовке к предстоящим занятиям: изучение основной, дополнительной и периодической литературы, интернет-источников по темам курса; анализ знаний, полученных в ходе написания курсовой работы; применение полученных знаний при анализе практических ситуаций; взаимоконтроль и взаимопроверка знаний студентов. Изучение материалов периодической печати и рекомендуемой литературы по вопросам темы.

##### 4.6.2. Перечень тем курсовых работ

№ п/п	Тема курсовой работы
1	2
<i>Наименование тем по мясным товарам</i>	
1	Товароведная характеристика и экспертиза качества вареных колбасных изделий (группа на выбор):
2	Товароведная характеристика и экспертиза качества варено-копченых колбас (группа на выбор)
3	Товароведная характеристика и экспертиза качества полукопченых колбас
4	Товароведная характеристика и экспертиза качества сырокопченых колбас
5	Товароведная характеристика и экспертиза качества вареных фаршированных колбас
6	Товароведная характеристика и экспертиза качества ливерных колбас
7	Товароведная характеристика и экспертиза качества кровяных колбас
8	Товароведная характеристика и экспертиза качества зельцев

9	Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных студней
10	Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных паштетов
11	Товароведная характеристика и экспертиза качества колбас специального назначения (лечебно-профилактической, диетической и др.)
12	Товароведная характеристика и экспертиза качества вареных продуктов из свинины (группа на выбор) :
13	Товароведная характеристика и экспертиза качества копчено-вареных продуктов из свинины (группа на выбор) :
14	Товароведная характеристика и экспертиза качества сырокопченых продуктов из свинины (группа на выбор) :
15	Товароведная характеристика и экспертиза качества копчено-запеченных продуктов из свинины (группа на выбор):
16	Товароведная характеристика и экспертиза качества запеченного или жареного продукта из свинины (группа на выбор) :
17	Товароведная характеристика и экспертиза качества продукта из свиного шпика
18	Товароведная характеристика и экспертиза качества вареных продуктов из говядины
19	Товароведная характеристика и экспертиза качества варено-копченых продуктов из говядины
20	Товароведная характеристика и экспертиза качества копчено-вареных продуктов из говядины
21	Товароведная характеристика и экспертиза качества копчено-запеченных продуктов из говядины
22	Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных полуфабрикатов (группа на выбор) :
23	Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных консервов (группа на выбор):
<i>Наименование тем по рыбным товарам</i>	
1	Товароведная характеристика и экспертиза качества живой товарной рыбы
2	Товароведная характеристика и экспертиза качества охлажденной рыбы
3	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбы океанического промысла мороженой
4	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбы мороженой
5	Товароведная характеристика и экспертиза качества соленой рыбы (группа на выбор) :
6	Товароведная характеристика и экспертиза качества копченой рыбы (группа на выбор):
7	Товароведная характеристика и экспертиза качества сушеных рыбных товаров
8	Товароведная характеристика и экспертиза качества вяленой рыбы
9	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных консервов(группа на выбор) :
10	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных пресервов:
	10.1 из рыбыпряного посола;
	10.2 из сельди специального посола;
	10.3 из сайры специального посола;
	10.4 из рыбы специального посола;
	10.5 из океанической рыбы специального посола;
	10.6 из океанической рыбы пряного посола;
	10.7 из разделанной рыбы
11	Товароведная характеристика и экспертиза качества филе рыбного мороженого

12	Товароведная характеристика и экспертиза качества икорных товаров(группа на выбор) :
13	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных полуфабрикатов
14	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных кулинарных изделий

#### 4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ.

Не предусмотрены.

#### 4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			оч-ная	заоч-ная
<b>Раздел 1. Мясо и мясные товары</b>				
1	Товароведная характеристика мясных товаров	Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с. <URL:http://znanium.com/go.php?id=303951> . – С. 576-629. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Под ред. Л.Г. Елисейевой. – Москва: ИТК «Дашков и Ко», 2017. – С. 662-776.	19,65	44,25
<b>Итого по разделу 1</b>			<b>19,65</b>	<b>44,25</b>
<b>Раздел 2. Рыбы и рыбные товары</b>				
2.	Товароведная характеристика рыбных товаров	Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с. <URL:http://znanium.com/go.php?id=303951> . – С. 646-741. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Под ред. Л.Г. Елисейевой. – Москва: ИТК «Дашков и Ко», 2017. – С. 819-928.	18	35
<b>Итого по разделу 2</b>			<b>18</b>	<b>35</b>
<b>Всего</b>			<b>37,65</b>	<b>79,25</b>

#### 4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов.

Не предусмотрено.

**4.7 Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме**

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1	2	3	4	5
1	Лекция	Товароведная характеристика мяса убойных животных	Круглый стол (методики вопрос-ответ и эстафеты) повторение по вопросам идентификации и фальсификации мяса и мясных продуктов, восполнение недостающей информации, формирование умения решать проблемы, дискуссия по вопросу потребительских свойств мяса и мясных продуктов и закрепление по вопросу потребительских свойств продовольственных товаров	2
2	Лабораторное занятие	Товароведная характеристика и оценка качества вареных колбасных изделий	Метод проектов – выполнение индивидуального учебно-исследовательского задания по оценке качества мясных изделий разных производителей в соответствии с требованиями НД	3

**5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине (в виде отдельного документа).

**6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.****6.1. Рекомендуемая литература.****6.1.1. Основная литература**

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1.	Елисеева, Людмила Геннадьевна Товароведение однородных групп продовольственных товаров. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017. - 930 с. — ISBN 978-5-394-01955-5. - <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=511978">http://znanium.com/go.php?id=511978</a> >.	Электронный ресурс <a href="http://znanium.com/go.php?id=511978">http://znanium.com/go.php?id=511978</a>
2.	Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с. <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=303951">http://znanium.com/go.php?id=303951</a> >.	Электронный ресурс <a href="http://znanium.com/go.php?id=303951">http://znanium.com/go.php?id=303951</a>
3.	Хлебников, В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие для студентов кооперативных вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В.И. Хлебников, И.А. Жебелева, В.И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2009. - 131 с.	35
4.	Родина, Тамара Григорьевна Товароведение и экспертиза рыб-	30

	ных товаров и морепродуктов: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / Т.Г. Родина. - М.: Академия, 2007. - 396 с.	
--	--	--

### 6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1.	Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность / Мотовилов О.К., Позняковский В.М., Мотовилов К.Я., Тихонова Н.В. - Москва: Лань, 2017. - Рекомендовано ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств» в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки «Товароведение». - <URL:https://e.lanbook.com/book/92612>.	Электронный ресурс
2.	Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов / В. И. Криштафович. - Москва: Лань, 2019. - <URL:https://e.lanbook.com/book/96855>.	Электронный ресурс
3.	Чебакова, Галина Викторовна Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [электронный ресурс]: Учебное пособие / Чебакова, Данилова. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 304 с. <URL:http://znanium.com/go.php?id=361170>.	Электронный ресурс
4.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [электронный ресурс] Лабораторный практикум / Под ред. В.И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2013. <URL:http://znanium.com/go.php?id=430222>.	Электронный ресурс
5.	Коснырева, Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / Л.М. Коснырева, В.М. Криштафович, В.М. Позняковский. - М.: Академия, 2008. -320 с.	1

### 6.1.3. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1	Учебно-методическое пособие по выполнению курсовой работы по дисциплине "Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров" для студентов очной и заочной форм обучения по направлению 38.03.07 "Товароведение" профиля подготовки бакалавров "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров" / [И.Н. Пономарева [и др.]; Воронежский государственный аграрный университет. - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2016. - 40 с. — <URL:http://catalog.vsau.ru/elib/books/b119424.pdf>.	электронный ресурс
2	Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров / методические указания по выполнению курсовой работы для направления 38.03.07 Товароведение / Байлова Н.В., Каширина Н.А., Глинкина И.М., Маслова Г.М. – Воронеж, ВГАУ, 2019. – 35 с.	электронный ресурс

### 6.1.4 Периодическая литература

№	Перечень периодических изданий
---	--------------------------------

п/п	
1.	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ.
2.	Известия вузов. Пищевая технология. - Журнал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://ivpt.kubstu.ru/">http://ivpt.kubstu.ru/</a>
3.	Мясные технологии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://meatbranch.com">http://meatbranch.com</a>
4.	Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://www.tpp.panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html">http://www.tpp.panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html</a>
5.	Рыбоводство и рыбное хозяйство [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://panor.ru/magazines/rybovodstvo-i-rybnoe-khozyaystvo.html">http://panor.ru/magazines/rybovodstvo-i-rybnoe-khozyaystvo.html</a>

## 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

### Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС

Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2017/2018	1.	Контракт №633/ДУ от 04.07.2017 (ЭБС «ЛАНЬ»)	08.08.2017 – 08.08.2018
	2.	Контракт №1305/ДУ от 29.12.2016 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2017 – 31.12.2017
	3.	Контракт №240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	4.	Контракт №587/ДУ от 20.06.2017 («Национальный цифровой ресурс «Руконт»)	20.06.2017 – 20.06.2018
	5.	Контракт №1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	6.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	7.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ №33 от 19.01.2016	Бессрочно
2018/2019	1.	Контракт №784/ДУ от 24.09.2018 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2018 – 24.09.2019
	2.	Контракт №240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	3.	Контракт №1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Лицензионный контракт №4319/18 627/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.07.2018 – 25.01.2019
	5.	Лицензионный контракт №1172/ДУ от 24.12.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.01.2019 – 31.07.2019
	6.	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	7.	Контракт №919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library)	22.10.2018 – 21.10.2019
	8.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017, Национальная электронная библиотека (НЭБ)	28.03.2017 -28.03.2022
	9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ №33 от 19.01.2016	Бессрочно
2019/2020	1.	Контракт №488/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2019 – 24.09.2020
	2.	Контракт №4204 ЭБС/959/ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020-31.12.2020
	3.	Контракт №1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ №7-ИУ от 11.06.2019	01.08.2019 – 30.07.2020

	5.	Контракт №487/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС IPRbooks)	01.08.2019 - 31.07.2020
	6.	Контракт №919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library)	22.10.2018 – 21.10.2019
	7.	Контракт №878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library)	28.11.2019-27.11.2020
	8.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ №33 от 19.01.2016	Бессрочно
2020/2021	1.	Контракт №503-ДУ от 14.09.2020 (ЭБС «ЛАНЬ»)	14.09.2020 – 13.09.2021
	2.	Контракт №4204эбс-959-ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020 – 31.12.2020
	3.	Контракт №392 от 03.07.2020 (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	4.	Контракт №426-ДУ от 27.07.2020 ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.08.2020 – 31.07.2021
	5.	Контракт №878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library)	28.11.2019-27.11.2020
	6.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	7.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ №33 от 19.01.2016	Бессрочно
2021/2022	1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2.	Контракт № 775/ДУ от 29.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 – 31.12.2021
	3.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	4.	Контракт № 340/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2021 – 31.07.2022
	5.	Контракт № 359-ДУ от 30.08.2021. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.09.2021 – 30.09.2022
	6.	Контракт № 710/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2021 - 31.12.2021
	7.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	8.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	9.	Контракт № 643/ДУ от 21.10.2020. (Терминал удаленного доступа ЦНСХБ)	21.10.2020 – 21.10.2021
	10.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	бессрочно
2022/2023	1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	3.	Контракт № 320/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	05.08.2022 – 04.08.2023
	4.	Контракт № 334-ДУ от 30.08.2022. (ЭБС IPRbooks)	01.09.2022 – 31.08.2023
	5.	Контракт № 411-ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «ЛАНЬ»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	6.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	7.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022 (продлонгация до 28.03.2027)
	8.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2023/2024	1.	Контракт № 656/ДУ от 30.12.2022. (ЭБС «ZANOUM.COM»)	01.01.2023 – 31.12.2023
	2.	Контракт № 411-ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «ЛАНЬ»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	3.	Лицензионный контракт № 62/ДУ от 23.03.2023. (ЭБС НЭБ eLIBRARY)	01.01.2023 – 31.12.2023
	4.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017. (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022 (продлонгация до 28.03.2027)
	5.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

**6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины****6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы**

## Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

## Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	<a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	<a href="https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks">https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks</a>

**6.3.2. Аудио- и видеопособия.**

Не предусмотрены.

**6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов.**

Не предусмотрены.

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

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-	394087, Воронежская область, г. Воронеж,

наглядные пособия	ул. Мичурина, 1
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Лаборатория: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250
Лаборатория: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: стерилизатор, воздушные термостаты; сушильный шкаф; микроскопы, весы, лабораторная посуда, реактивы.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.40
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.168
Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Помещение для самостоятельной работы(курсового проектирования) : комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а а. 115, 116, 119,116 (с16 до 20)
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117,118
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения учебного оборудования, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 165а

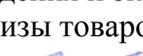
**8. Междисциплинарные связи****Протокол**

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	Товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано
Безопасность продовольственных товаров	Товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано
Физико-химические методы исследования продовольственных товаров	Химии	нет согласовано
Теоретические основы товароведения и экспертизы	Товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано
Товароведение однородных групп продовольственных товаров	Товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано



**Приложение 2**  
**Лист периодических проверок рабочей программы**

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	30.08.2017	Нет Рабочая программа актуализирована для 2017-2018 учебного года	нет
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	06.06.2018	Нет Рабочая программа актуализирована для 2018-2019 учебного года	нет
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	10.06.2019	Нет Рабочая программа актуализирована для 2019-2020 учебного года	нет
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	10.06.2020	Нет Рабочая программа актуализирована для 2020-2021 учебного года	нет
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	12.05.2021	Нет Рабочая программа актуализирована для 2021-2022 учебного года	нет
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ 	21.06.2022, протокол №10	Нет Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года	нет
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ 	20.06.2023, протокол №10	Нет Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года	нет