

ЭКСПЕРТИЗАМИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
методической работе

В.Г. Шубаева

« 15 » 06 20 19 г.

**ЭКСПЕРТИЗА И МЕНЕДЖМЕНТ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность
программы

Экспертиза и менеджмент товаров

Уровень высшего
образования

Бакалавриат

Форма обучения

Очная

Составители:

к.т.н., профессор Дмитриченко М.И.

Санкт-Петербург
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1.Цель и задачи дисциплины.....	3
2.Место дисциплины в структуре образовательной программы	3
3.Планируемые результаты обучения по дисциплине	3
4. Объем и структура дисциплины	4
5. Содержание разделов и тем дисциплины	6
6. Занятия семинарского типа	12
7. Методические указания для обучающихся	14
7.1.Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины	14
8. Образовательные технологии	15
9. Ресурсное обеспечение дисциплины.....	16
9.1.Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	16
9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	17
10. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	19
11. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	19

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: подготовить обучающихся в области товароведения к изучению дисциплин торгового профиля, обучить специалистов торговли широкого профиля.

Задачи дисциплины:

- изучение основных понятий и категорий в области товароведения и экспертизы товаров;
- владение методами определения основных показателей, характеризующих потребительские свойства товаров;
- владение научными знаниями и практическими навыками в области классификации, идентификации и кодирования товаров;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В.ОД «Экспертиза и менеджмент продовольственных товаров и сырья животного происхождения» относится к вариативной части Блока 1 основной образовательной программы высшего образования ФГОС ВО подготовки по направлению 38.03.07 «Товароведение» направленности «Экспертиза и менеджмент товаров»

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции выпускника	Этапы формирования компетенций	Планируемые результаты обучения/индикаторы достижения компетенций (показатели освоения компетенции)
1	2	3

ПК-5 способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Первый уровень (пороговый) (ПК-5) -1	Декомпозиция II: Знать: основные понятия, классификацию, химический состав, ассортимент, потребительские свойства, факторы, формирующие качество, пищевую ценность, правила расфасовки, упаковки, хранения и маркировки продовольственных товаров и сырья животного происхождения 31(II) (ПК-5); Уметь: применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупках, продвижении и реализации товаров и сырья с учетом их потребительских свойств в области экспертизы и менеджмента продовольственных товаров и сырья животного происхождения У1(II) (ПК-5); Владеть: навыками управления процессами закупки, поставки, перевозки, хранения и реализации продовольственных товаров и сырья животного происхождения с учетом их потребительских свойств В1(II) (ПК-5);
ПК-12 системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	Третий уровень (продвинутый) (ПК-12) -3	Декомпозиция I: Знать: основные нормативно-правовые документы в области качества и безопасности продовольственных товаров и сырья животного происхождения; требования, предъявляемые к товарной информации, упаковке и маркировке продовольственных товаров и сырья животного происхождения; основные приемы, правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности с использованием программных продуктов в экспертизе и менеджменте продовольственных товаров и сырья животного происхождения; правила использования справочной литературы, нормативной документации, методических рекомендаций в экспертизе и менеджменте продовольственных товаров и сырья животного происхождения 33(I) (ПК-12); Уметь: пользоваться нормативными документами, стандартами, определяющими качество и безопасность продовольственных товаров и сырья животного происхождения У3(I) (ПК-12); Владеть: приемами товарной экспертизы, подтверждения качества товаров и другими видами оценочной деятельности; приемами лабораторной экспертизы с помощью современных физико-химических методов исследования продовольственных товаров и сырья животного происхождения В3(I) (ПК-12);

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа, из которых 36 часов самостоятельной работы обучающегося отводится на подготовку и защиту экзамена.

Форма промежуточной аттестации: зачет – 6 семестр, экзамен - 7 семестр.

Распределение фонда времени на одного обучающегося по темам дисциплины по очной форме обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование тем и/или разделов/тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Экспертиза и товарный менеджмент молочных продуктов и пищевых жиров.				
Тема 1.1. Товарный менеджмент и экспертиза молока. Основные понятия, классификация, химический состав.	2		8	8
Тема 1.2. Экспертиза и товарный менеджмент кисломолочных продуктов. Применение принципов товарного менеджмента при закупках.	4		8	10
Тема 1.3. Экспертиза и товарный менеджмент сыров	4		8	10
Тема 1.4. Экспертиза и товарный менеджмент молочных консервов и мороженого, маркировка товаров, реализация	4		8	8
Тема 1.5. Экспертиза и товарный менеджмент пищевых жиров. Классификация, химический состав, ассортимент.	2		4	4
Тема 1.6. Экспертиза и товарный менеджмент сливочного масла, принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупках и реализации сливочного масла.	4		4	10
Тема 1.7. Экспертиза и товарный менеджмент маргариновой продукции и майонеза с учётом их потребительских свойств.	4		8	10
Всего за семестр:	24		48	60
Раздел 2. Экспертиза и товарный менеджмент мясных и рыбных товаров.				
Тема 2.1. Товарный менеджмент мяса убойных животных	1		4	4
Тема 2.2. Морфология и химический состав мяса	2		4	8
Тема 2.3. Экспертиза и товарный менеджмент колбасных изделий, использование нормативной документации для экспертизы товаров.	2		4	10
Тема 2.4. Продукты из мяса и мясные консервы	2		4	10
Тема 2.5. Яйца и яичные товары	2		4	4
Тема 2.6. Экспертиза рыбы и рыбных товаров	2		4	4
Тема 2.7. Товарный менеджмент и экспертиза живой товарной рыбы	2		4	4
Тема 2.8. Товарный менеджмент и экспертиза охлаждённой рыбы, приёмы подтверждения качества.	2		4	6
Тема 2.9. Товарный менеджмент и экспертиза мороженой рыбы, определение качества и безопасности мороженой рыбы.	2		4	2
Тема 2.10. Солёные и маринованные рыбные товары	2		4	4
Тема 2.11. Товарный менеджмент и экспертиза рыбных консервов и пресервов, лабораторные методы экспертизы с помощью физико-химических методов.	2		4	4
Тема 2.12. Экспертиза и товарный менеджмент икры и нерыбных пищевых продуктов моря, товарная экспертиза	1		4	6

и подтверждение качества.				
Всего за семестр:	22		32	66
Всего по дисциплине:	46		80	126

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Экспертиза и товарный менеджмент молочных продуктов и пищевых жиров.

Тема 1.1. Товарный менеджмент и экспертиза молока. Основные понятия, классификация, химический состав.

Молоко коровье как сырьё для производства молока питьевого, сливок и других молочных продуктов. Химический состав коровьего молока, пищевая ценность. Факторы, влияющие на химический состав коровьего молока, в зависимости от породы, условий содержания, лактационного периода и др. Основные физико-химические свойства молока, характеризующие его потребительские свойства. Химический состав молока различных сельскохозяйственных животных. Технология питьевого молока и экспертиза качества, дефекты молока, хранение и транспортировка. Основные нормативно-правовые документы в области качества и безопасности молока.

Тема 1.2. Экспертиза и товарный менеджмент кисломолочных продуктов. Применение принципов товарного менеджмента при закупках.

Экспертиза товарный менеджмент кисломолочных напитков. Кисломолочные напитки молочнокислого брожения (простокваша, ряженка, бифидопродукты). Производство кисломолочных напитков резервуарным и термостатным методами, особенности их органолептических показателей. Экспертиза качества кисломолочных напитков по органолептическим и физико-химическим показателям. Кисломолочные напитки смешанного брожения (молочнокислого и спиртового). Кефир, ацидофилин, особенности производства и органолептических показателей. Экспертиза кисломолочных напитков по кислотности, массовой доли жира, безопасности микробиологического состава и по органолептическим показателям. Правила расфасовки, упаковки, хранения и маркировки кисломолочных напитков.

Сметана, классификация сметаны, сырьё для производства сметаны. Требования к потребительским свойствам сметаны различной жирности, технология сметаны как определяющий фактор качества сметаны. Экспертиза и менеджмент сметаны, хранение, транспортирование.

Творог и творожные изделия. Технология творога традиционным методом, раздельном и непрерывным и их влияние на качество. Классификация творога и основные физико-химические показатели качества творога. Способы длительного хранения творога, транспортирование и дефростация для производства сырков и сырковой массы. Требования, предъявляемые к товарной информации, упаковке и маркировке творога и творожных изделий. Принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупках, продвижении и

реализации кисломолочных продуктов с учётом их потребительских свойств в области экспертизы.

Тема 1.3. Экспертиза и товарный менеджмент сыров.

Химический состав и пищевая ценность сыров. Твёрдые сычужные сыры, особенности потребительских свойств, влияние технологии на формирование качества сыров. Твёрдые и полутвёрдые сыры с низкой температурой второго нагревания. Твёрдые сыры с высокой температурой второго нагревания. Сычужные рассольные сыры. Ассортимент и классификация плавленых сыров. Товарный менеджмент и экспертиза твёрдых сычужных сыров по органолептике по 100-бальной системе и плавленых сыров по 30-бальной системе. Влияние продолжительности и условий созревания на качество сыров. Хранение, упаковывание, транспортирование и реализация сыров в торговле. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности с использованием программных продуктов в экспертизе и менеджменте сыров.

Тема 1.4. Экспертиза и товарный менеджмент молочных консервов и мороженого, маркировка товаров, реализация.

Молочные консервы. Сгущённые молочные консервы, особенности технологии, отвечающей за качество сгущённого молока с сахаром и сгущённого стерилизованного молока. Правила расфасовки, упаковки сгущённых молочных консервов, кодирование, информация для потребителя. Изменение качества сгущённых молочных консервов при хранении. Экспертиза сгущённых молочных консервов, требования к безопасности, дефекты. Факторы, формирующие качество, пищевую ценность. Сухие молоко и сливки, ассортимент, потребительские свойства способы консервирования, распылительная и плёночная сушка, сублимационная сушка молочных продуктов, особенности расфасовки и хранения молочных продуктов сублимационной сушки. Экспертиза и товарный менеджмент мороженого. Экспертиза и товарный менеджмент сухих молочных продуктов в соответствии с техническим регламентом. Применять навыки управления процессами закупки, поставки, перевозки, хранения и реализации молочных консервов и мороженого с учётом их потребительских свойств.

Тема 1.5. Экспертиза и товарный менеджмент пищевых жиров. Классификация, химический состав, ассортимент.

Классификация пищевых жиров, потребительские свойства, факторы, формирующие качество, изменение жиров при переработке и хранении, прогоркание жиров, гидролиз, осаливание, высыхание, полимеризация, штаффообразование. Промышленная переработка жиров: гидрогенизация, переэтерификация жирных кислот. Животные топлёные жиры, жиры наземных животных, жиры морских млекопитающих, рыб. Классификация, химический состав, ассортимент, потребительские свойства, факторы, формирующие качество, пищевую ценность, правила расфасовки, упаковки и хранения

пищевых жиров. Основные нормативно-правовые документы в области качества и безопасности пищевых жиров, требования к товарной информации, и маркировке.

Тема 1.6. Экспертиза и товарный менеджмент сливочного масла, принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупках и реализации сливочного масла.

Масло из коровьего молока. Классификация, пищевая ценность, химический состав, ассортимент, факторы, формирующие качество, пищевую ценность, правила расфасовки. Технология масла методом сбивания и методом преобразования высокожирных сливок. Основные приёмы проведения товарной экспертизы и принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупках и реализации масла в торговле; хранение, транспортирование, Требования, предъявляемые к товарной информации, упаковке и маркировке масла.

Тема 1.7. Экспертиза и товарный менеджмент маргариновой продукции и майонеза с учётом их потребительских свойств.

Сырьё для производства маргарина, технология маргарина, классификация маргаринов (твёрдые, жидкие, мягкие). Ассортимент и экспертиза маргаринов по органолептическим и физико-химическим показателям. Дефекты маргаринов. Упаковка, транспортирование и хранение. Правила использования нормативной документации в экспертизе и менеджменте маргарина.

Спреды: технология спредов, классификация, ассортимент. Основные приёмы, правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и менеджмента спредов. Упаковка, транспортирование и хранение спредов.

Майонезы: майонез и соус майонезный, пищевая ценность, технология майонеза и соусов майонезных. Правила использования нормативной документации и методических рекомендаций в экспертизе и товарном менеджменте маргарина и майонезов, дефекты майонезов, хранение, транспортирование. Навыки в управлении процессами закупки, поставки, перевозки маргариновой продукции и майонеза.

Раздел 2. Экспертиза и товарный менеджмент мясных и рыбных товаров.

Тема 2.1. Товарный менеджмент мяса убойных животных.

Мясо убойных животных как сырьё для мясных товаров. Классификация и кодирование основных видов мяса убойного скота. Ассортимент, классификация мяса по виду, возрасту, полу, упитанности животного. Классификация мяса по термическому состоянию. Виды ветеринарных и товароведческих клейм. Разделка туш говядины, свинины, кодирование мяса убойного скота. Ветеринарно-санитарный контроль в производстве мяса. Требования к качеству и безопасности мяса. Показатели свежести мяса, сроки годности мяса говядины в зависимости от температуры. Правила

использования справочной литературы, нормативной документации, методических рекомендаций в экспертизе и менеджменте мяса и мясных товаров.

Мясо птицы, пищевая ценность и химический состав. Классификация мяса птицы. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, менеджмент, безопасность и дефекты мяса птицы. Субпродукты мясные и птичьи, пищевая ценность, классификация, потребительские свойства. Экспертиза качества и товарный менеджмент субпродуктов птицы, хранение.

Тема 2.2. Морфология и химический состав мяса.

Химический состав и строение тканей. Мышечная ткань (поперечнополосатая, гладкая мышечная ткань. Мышечные волокна). Химический состав мышечной ткани, белки, саркоплазма, экстрактивные вещества. Соединительная ткань, жировая ткань, костная ткань, кровь. Классификация и маркировка мяса, правила хранения. Категории говядины, телятины, свинины, баранины и козлятины. Категории упитанности мяса. Недопустимые дефекты мяса для реализации. Основные нормативно-правовые документы в области качества и безопасности мяса. Требования, предъявляемые к товарной информации.

Тема 2.3. Экспертиза и товарный менеджмент колбасных изделий, использование нормативной документации для экспертизы товаров.

Пищевая ценность и потребительские свойства колбасных изделий и продуктов из мяса. Классификация и кодирование колбасных изделий, правила расфасовки, упаковки. Формирование качества колбасных изделий при технологии. Схема производства варёных и копчёных колбас. Ассортимент колбасных изделий. Мясные студни, холодец, паштеты, колбасы жареные, варёно-копчёные колбасы, сырокопчёные колбасы. Экспертиза качества и товарный менеджмент колбасных изделий, дефекты. Хранение и сроки годности колбасных изделий. Продукты из свинины варёные, копчёные, копчёно-запечённые. Основные нормативно-правовые документы в области качества и безопасности колбасных изделий.

Тема 2.4. Продукты из мяса и мясные консервы

Продукты из мяса по ГОСТ 52427-2005, деление по виду термической обработки, сырьё. Мясные изделия: окорока (сырокопчёные, варёно-копчёные, варёные); рулеты, грудина копчёная, корейка копчёная, ветчинная шейка, балык свиной, буженина, карбонат, языки говяжьи. Экспертиза качества мясных копчёностей, органолептические и физико-химические показатели; дефекты. Упаковка, хранение мясных копчёностей. Полуфабрикаты мясные и субпродукты. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, маркировка, технология, экспертиза, дефекты, хранение, основные нормативно-правовые документы в области качества и безопасности полуфабрикатов мясных и субпродуктов.

Мясные консервы, ассортимент в зависимости от основного сырья и по назначению: консервы из мяса (мясо тушёное, жареное мясо и др.); консервы из мясных продуктов; консервы из субпродуктов; консервы из мяса птицы; консервы мясорастительные; консервы для детского и диетического питания. Экспертиза и товарный менеджмент мясных консервов (органолептические и физико-химические показатели). Маркировка мясных консервов, хранение, дефекты. Применение принципов товарного менеджмента и маркетинга при закупках, продвижении и реализации продуктов из мяса и мясных консервов с учётом их потребительских свойств.

Тема 2.5. Яйца и яичные товары

Пищевая ценность и химический состав куриных яиц, строение куриного яйца. Ассортимент и классификация куриных яиц, потребительские свойства, факторы, формирующие качество. Категории яиц. Экспертиза и товарный менеджмент куриных яиц, микробиологические показатели, безопасность. Непополненные куриные яйца, технический брак, сбор, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Транспортная тара. Продукты переработки яиц (мороженные, сухие, ферментированные, яичные продукты). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Основные нормативно-правовые документы в области качества и безопасности куриных яиц и яичных товаров. Требования, предъявляемые к товарной информации, упаковке и маркировке куриных яиц и яичных товаров. Приёмы лабораторной экспертизы с помощью современных физико-химических методов исследования.

Тема 2.6. Экспертиза рыбы и рыбных товаров

Рыба как промышленное сырьё, строение тела рыбы. Внутренний скелет и мускулатура рыб, физические свойства рыбы (размер, плотность, объёмная масса, центр тяжести, угол естественного откоса, угол скольжения, коэффициент трения, консистенция, теплопроводность, температуропроводность, электросопротивление).

Массовый состав рыбы для потребления, химический состав мяса рыбы, энергетические и пластические вещества рыбы. Содержание в зависимости от строения белков, жиров, углеводов, минеральных веществ в мясе рыбы. Пищевая и биологическая ценность мяса рыбы, посмертные изменения в мясе рыбы и влияние на органолептические и физико-химические показатели качества рыбы. Нормативные документы и стандарты, определяющие качество и безопасность рыбы и рыбных товаров.

Тема 2.7. Товарный менеджмент и экспертиза живой товарной рыбы

Ассортимент, деление по массе, длине. Показатели качества (бодрая рыба, слабая рыба, очень слабая рыба). Дефекты живой товарной рыбы. Экспертиза и менеджмент живой товарной рыбы. Факторы, формирующие качество, правила упаковки, хранения и маркировки рыбы. Применение принципов товарного менеджмента и маркетинга при закупках, продвижении и

реализации живой товарной рыбы. Основные приёмы, правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы живой товарной рыбы.

Тема 2.8. Товарный менеджмент и экспертиза охлаждённой рыбы, приёмы подтверждения качества

Понятие об охлаждённой рыбе, влияние скорости, температуры и продолжительности охлаждения на качество рыбы. Способы охлаждения (льдом, в жидкой среде, холодным рассолом). Дефекты охлаждённой рыбы. Товароведческая оценка и экспертиза качества охлаждённой рыбы по органолептическим показателям, физико-химическим и микробиологическим показателям. Наличие токсических элементов. Сроки и условия хранения, правила расфасовки, упаковки и маркировки охлаждённой рыбы. Приёмы товарной экспертизы, подтверждения качества охлаждённой рыбы. Владение навыками управления процессами закупки, поставки, перевозки, хранения и реализации охлаждённой рыбы с учётом её потребительских свойств.

Тема 2.9. Товарный менеджмент и экспертиза мороженной рыбы, определение качества и безопасности мороженной рыбы.

Замораживание как способ консервирования. Биологические, физические и биохимические изменения при замораживании. Методы замораживания рыбы и влияние их на качество рыбы (замораживание естественным холодом, замораживание искусственным холодом, интенсивное замораживание холодным воздухом, замораживание в плиточных аппаратах, замораживание в холодных рассолах, замораживание в кипящих хладоагентах, глазирование мороженной рыбы).

Товарный менеджмент мороженной рыбы, хранение мороженной рыбы, дефекты, товароведческая оценка качества мороженной рыбы (органолептические и физико-химические показатели, микробиологические показатели, безопасность товара). Лабораторная экспертиза мороженной рыбы с помощью современных физико-химических методов исследования. Основные нормативно-правовые документы в области качества и безопасности мороженной рыбы. Требования к упаковке и маркировке.

Тема 2.10. Солёные и маринованные рыбные товары

Физико-химические, химические и биохимические методы просаливания рыбных товаров. Посол, тузлучный посол, посол сухой солью, уксусно-солевой посол. Созревание солёных рыбных товаров. Пряный посол и маринование рыбы, технология. Дефекты, вредители солёных и маринованных рыбных товаров. Экспертиза и менеджмент солёной и маринованной рыбы, товарная качества (солёная рыба, солёные лососёвые рыбы, маринованные рыбы).

Сушёные рыбные товары, способы сушки. Экспертиза и менеджмент качества товарной сушёной рыбы. Дефекты рыбы горячей сушки. Особенности качества рыбы сублимационной сушки. Вяленые рыбные товары, копчёные рыбные товары. Правила использования нормативной документации, методических рекомендаций в экспертизе и менеджменте рыбных товаров.

Тема 2.11. Товарный менеджмент и экспертиза рыбных консервов и пресервов, лабораторные методы экспертизы с помощью физико-химических методов.

Ассортимент и классификация рыбных консервов. Группы рыбных консервов в зависимости от сырья и методов термической обработки. Технологическая схема производства рыбных консервов. Группа консервов (консервы натуральные, консервы в томатном соусе, консервы в масле, паштеты и пасты, консервы рыбоовощные, консервы диетические). Экспертиза и менеджмент рыбных консервов. Оценка качества по внешнему виду и внутреннему состоянию банок, органолептические и физико-химические показатели рыбы, микробиологические показатели, безопасность товаров. Дефекты рыбных консервов, упаковка и маркировка, хранение.

Ассортимент и классификация рыбных пресервов. Группы пресервов по способу приготовления, предварительной разделки и обработки. Пресервы из неразделанной сельди, сайры, скумбрии, ставриды специального баночного посола. Дефекты, микробиологические показатели. Товарная экспертиза качества. Лабораторные методы экспертизы с помощью физико-химических методов исследования. Применение принципов товарного менеджмента и маркетинга при закупках, продвижении и реализации рыбных консервов и пресервов. Применение нормативных документов и стандартов, определяющие качество и безопасность рыбных консервов и пресервов.

Тема 2.12. Экспертиза и товарный менеджмент икры и нерыбных пищевых продуктов моря, товарная экспертиза и подтверждение качества.

Икра: получение икры, химический состав икры, технология. Икра осетровых рыб, химический состав, консервирование, сроки хранения осетровых рыб. Паюсная икра, особенности состава. Методы консервирования. Деление на сорта зернистой икры в зависимости от качества. Сроки хранения. Икра частиковых рыб. Изменение качества при хранении. Дефекты икры. Аналоги икры осетровых и лососёвых рыб. Икра лососёвых рыб, химический состав, консервирование, хранение. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Продукты, имитирующие мясо ракообразных. Хранение. Принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупках, продвижении и реализации икры и нерыбных пищевых продуктов моря. Использование нормативных документов и стандартов при определении качества и безопасности икры и нерыбных пищевых продуктов моря. Приёмы лабораторной экспертизы икры с помощью современных физико-химических методов исследования.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/Семинарские занятия/ Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия/Оценочное средство
1	2	3
1.1.	Описание качества образцов питьевого молока на соответствие технического регламента, основные понятия, классификация, химический состав.	ЛР/текущий контроль
1.2.	Экспертиза и товарный менеджмент кисломолочных напитков, сметаны, творога.	ЛР/текущий контроль
1.3.	Экспертиза твёрдых сыров по органолептическим, физическим и химическим показателям по 100-бальной системе.	ЛР/текущий контроль
1.4.	Экспертиза образцов сухого и сгущённого молока и мороженого, маркировка товаров.	ЛР/текущий контроль
1.5.	Экспертиза и товарный менеджмент говяжьего и свиного жира, химический состав.	ЛР/текущий контроль
1.6.	Экспертиза масла сливочного по органолептическим и физико-химическим показателям	ЛР/текущий контроль
1.7.	Экспертиза маргарина и майонеза разных производителей с учётом их потребительских свойств.	ЛР/текущий контроль
2.1.	Экспертиза охлаждённого мяса говядины и птицы, товарный менеджмент при продвижении товара.	ЛР/текущий контроль
2.2.	Физические и микробиологические изучения морфологии мяса	ЛР/текущий контроль
2.3.	Оценка качества образцов варёных колбас различных производителей	ЛР/текущий контроль
2.4.	Экспертиза качества мясных консервов, упаковка и маркировка.	ЛР/текущий контроль
2.5.	Экспертиза куриных яиц по свежести, категории, по индексу желтка, нормативно-правовые документы в области качества.	ЛР/текущий контроль
2.6.	Определение и изучение семейства рыб, правила использования нормативно-технической документации.	ЛР/текущий контроль
2.7.	Экспертиза качества живой товарной рыбы (на примере леща)	ЛР/текущий контроль
2.8.	Экспертиза качества охлаждённой рыбы по органолептическим показателям	ЛР/текущий контроль
2.9.	Экспертиза качества мороженой рыбы, физические и химические методы контроля.	ЛР/текущий контроль
2.10.	Экспертиза солёной и маринованной рыбы	ЛР/текущий контроль
2.11.	Экспертиза качества шпрот в масле и солёной кильки	ЛР/текущий контроль
2.12.	Экспертиза качества лососёвой икры	ЛР/текущий контроль

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса обучающийся должен ознакомиться с учебно-методической документацией:

- рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся,
- порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;
- графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

- слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;
- ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;
- задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;
- выполнять задания практических занятий полностью и установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже чем в 2 - недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

7.2. Организация самостоятельной работы

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных компетенций, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах,

адаптированных к ограничениям их здоровья.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	2
1.1.- 1.2.	Подготовка к проверке знаний по теме.
1.3.	Подготовка к лабораторной работе.
1.4.- 1.5.	Самостоятельное изучение темы. Подготовка к зачёту.
1.6.	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка к опросу. Подготовка к зачёту
1.7.	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка к коллоквиуму. Подготовка к зачёту.
2.1.	Подготовка к проверке знаний по теме Подготовка к тестам Подготовка к коллоквиуму.
2.2	Выполнение заданий для усвоения темы
2.3.	Подготовка к проверке знаний по теме Подготовка к лабораторной работе Подготовка к коллоквиуму.
2.4.- 2.5.	Выполнение заданий для усвоения темы (реферат).
2.6.- 2.8.	Подготовка к проверке знаний по теме Подготовка к коллоквиуму Подготовка к экзамену
2.9.- 2.10.	Подготовка к проверке знаний по теме Подготовка к лабораторной работе Подготовка к экзамену
2.11. - 2.12.	Выполнение заданий для усвоения темы. Подготовка к лабораторной работе Подготовка к экзамену

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1 обеспечен методическими материалами.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В рамках реализации дисциплины «Экспертиза и менеджмент продовольственных товаров и сырья животного происхождения» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

- лекция-дискуссия (тема № 1.2.; 1.5.; 2.7.; 2.11.);
- интерактивная лекция с применением видео- и аудиоматериалов (тема № 1.1.);
- работа в малых группах (лабораторные работы);

Лекция дискуссия - проблемная лекция строится таким образом, что познания учащихся приближаются к поисковой, исследовательской деятельности. Здесь участвуют мышление учащихся и его личностное отношение к усваиваемому материалу.

Интерактивная лекция с применением видео- и аудиоматериалов - способствует преобразованию устной и письменной информации в визуальную форму при использовании видео- и аудиоматериалов. Такая лекция способствует успешному решению проблемной ситуации, т.к. активно включается мыслительная деятельность обучающихся при широком использовании наглядности.

Работа в малых группах - дает возможность всем обучающимся участвовать в работе группы, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения, разрешать возникающие разногласия;

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. Экз. в библиот. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров :Учебник/ Л.Г.Елисеева, Т.Г. Родина , А.В. Рыжакова . - Москва:Дашков и К, 2017. - 930 с.	Осн	-	ЭБС ZNANIUM
Товарный менеджмент: Учебное пособие / Т.Н. Иванова , О.Ю.Еремина, О.В. Евдокимова ; Под ред. Т.Н.Ивановой. - Москва:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 234 с.	Осн	-	ЭБС ZNANIUM
Чебакова Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.	Доп	-	ЭБС ZNANIUM
Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/Т.Н.Иванова - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.	Доп	-	ЭБС ZNANIUM

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARY – www.elibrary.ru
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – www.oecd-ilibrary.org

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru)

2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
7	Электронная библиотека СПбГЭУ – opac.unicon.ru

9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Таблица 9.2.1 – Перечень программного обеспечения (ПО)

№ п/п	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г
2	Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г)
3	7-Zip (freeware)

Лабораторные работы по дисциплине проводятся в лаборатории:

Таблица 9.2.2 – Лаборатория «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров»

Вид учебных занятий	Адрес, № аудитории	Лабораторное оборудование
Лабораторные работы	192007; г. Санкт-Петербург, ул. Прилукская, д. 3, аудитория № 119	Учебная мебель на 15 посадочных мест, Ноутбук Fujitsu LIFEBOOK AH532 Core i5-3230M/4Gb/DVDRW/GT640M 2Gb/15.6"/HD/Глян/black/BT/NoOs/VFY:AH532M55A5RU - 1 шт.; Проектор ASER QNX1108 – 1 шт.; Компьютер Samsung (в составе монитор SyncMaster E1920 + системный блок) – 1 шт.; Компьютер LG (в составе монитор Flatron 1942SE + системный блок) с подключением к сети «Интернет» и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации – 3 шт.; Столы письменные – 6 шт.; Столы лабораторные – 14 шт.; Стулья – 27 шт.; Кресло оператора – 1 шт.; Шкафы для документов – 4 шт.; Шкафы металлические для реактивов – 4 шт.; Книжные шкафы – 2 шт.; Шкаф для одежды – 1 шт.; Доска ученическая (3 створки) – 1 шт.; Сушильный шкаф Binder ED-53 – 1 шт.; Муфельная печь МИМП-3УЭ – 2 шт.; Шкаф лабораторный (вытяжной) – 1 шт.; Титровальная установка – 1 шт.; Термостат ТС-1/120 – 1 шт.; Холодильник Indesit – 2

	<p>шт.; Сахариметр СУ-5 – 1 шт.; pH-метр - pH-150 – 1 шт.; Стол-мойка – 3 шт.; Стол для весов ЛАБ-600 ВГ – 1 шт.; Центрифуга молочная ЦЛМ-12 – 1 шт.; Центрифуга ОПн-3М – 1 шт.; Рефрактометр РФ-454 – 2 шт.; Рефрактометр РФ-464 – 1 шт.; Спектрофотометр ПЭ-5300В – 1 шт.; Весы электронные АГ-200 – 1 шт.; Весы электронные В 2002 – 1 шт.; Весы электронные лабораторные В 2104 – 1 шт.; Весы ВЛТЭ-2200 – 1 шт.; Весы торговые М-ER 322 – 1 шт.; Магнитная мешалка С-MAG – 2 шт.; Мельница универсальная М20, ИКА – 1 шт.; Электрическая плита Ладога 8835 – 2 шт.; Колбонагреватель ES-4100 – 1 шт.; Баня БКЛ-М комбинированная – 1 шт.; Бани водяные – 5 шт.; Микроскоп Микмед-5 – 5 шт.; Микроскоп ХSP-104 – 7 шт.; Влагомер ВАД 40-М – 1 шт.; Ареометры – 30 шт.; Дистиллятор ДЭ-4-2 – 1 шт.; Анализатор молока Клевер-2М – 1 шт.; Овоскоп сортировочный ОН-10 – 1 шт.; Мультиметр цифровой М830В – 1 шт.; Газоанализатор портативный ПГА – 1 шт.; Измеритель температуры и относительной влажности воздуха ТКА-ПКМ – 1 шт.; Стол лабораторный с тумбой – 14 шт.; Доска аудиторная 3 створки – 1 шт.; Пурка ПХ-1 – 1 шт.; Штативы для пробирок – 20 шт.; Штативы металлические – 5 шт.; Спиртовки – 6 шт.; Петли с держателями микробиологические – 5 шт.; Пинцеты – 6 шт.; Шпатели – 2 шт.; Учебные плакаты и наглядные пособия по списку: Плакаты по хлебу – 19 ед., Плакаты по мясу и птице – 6 ед., Плакаты по мясным продуктам – 16 ед., Плакаты по сырам – 7 ед., Плакаты по овощам – 11 ед., Плакаты по фруктам – 5 ед., Плакаты по пряностям – 2 ед., Плакаты по микробиологии – 2 ед., Плакаты Классификация пищевых концентратов – 1 ед., Плакаты Классификация пряностей – 2 ед., Плакат Ассортимент молочных консервов – 1 ед., Плакат Консервирование – 1 ед., Плакат Маркировка консервов – 1 ед., Плакат Классификация йогуртов – 1 ед., Плакат Минеральные вещества – 1 ед., Плакат Витамины – 1 ед., Плакат Углеводы – 2 ед., Плакат Экологические знаки – 1 ед., Плакат Штриховое кодирование – 1 ед., Альбом Товароведение продовольственных товаров – 4 ед., Альбом Колбасные изделия и копчености – 1 ед., Альбом Сыры – 1 ед., Альбом Израильские вина – 1 ед., Альбом Мясо и мясопродукты – 1 ед., Каталог Сортов бахчевых культур – 4 ед., Каталог Сортов косточковых культур – 3 ед., Каталог Сортов ягод и орехов – 2 ед., Каталог Сортов картофеля – 3 ед., Каталог Яблоки, груши, айва – 1 ед. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочую программу дисциплины «Экспертиза и менеджмент продовольственных товаров и сырья животного происхождения» образовательной программы направления подготовки 38.03.07 «Товароведение», направленность: «Экспертиза и менеджмент товаров»

[illegible]