

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

кафедра Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной
продукции

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ
*«ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»*

Направление подготовки бакалавра
35.03.07 Технологии производства и переработки с.-х. продукции

Тип образовательной программы
прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) образовательной программы
Технологии производства, хранения и переработки продукции сельского
хозяйства

Формы обучения
очная

Санкт-Петербург
2024

СОДЕРЖАНИЕ

	с.
1 Цель самостоятельной работы	4
2 Задачи самостоятельной работы	4
3 Трудоемкость самостоятельной работы	4
4 Формы самостоятельной работы	4
5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием видов учебных занятий	5
6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы	8
6.1 Основная литература	8
6.2 Дополнительная литература	8
6.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	9
7. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	10

1 Цель самостоятельной работы

Целью самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров» являются: формирование теоретических и практических знаний о товароведении и экспертизе качества продовольственных товаров

2 Задачи самостоятельной работы

Задачами самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров» являются: изучение параметров качества и методов определения продовольственных товаров, факторов, обуславливающих качество товаров, методов анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции.

3 Трудоемкость самостоятельной работы

Трудоемкость самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров» составляет 72 часа при очной форме обучения.

4 Формы самостоятельной работы

По дисциплине «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров» предусмотрены следующие формы самостоятельной работы:

- 1) Самостоятельное изучение дисциплины (СР)

4 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы / 144 часов.

Виды учебной деятельности ¹	№ семестра 4	Всего, часов
	ОФО	ОФО
Общая трудоемкость	144	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в т.ч.		
<i>Лекции</i>	72	72
<i>Лабораторные работы</i>	-	-
<i>Практические занятия</i>	36	36
Самостоятельная работа обучающихся	72	72
Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет

5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием видов учебных занятий

№ раздела	Название раздела (темы)	Содержание раздела	Код формируемой компетенции	Вид учебной работы
1	Основные понятия, цели и задачи. Общие сведения о товароведении	Понятие о качестве. Способы его регламентации и подтверждение соответствия – стандартизация и сертификация. Санитарно-микробиологический контроль на перерабатывающем предприятии.	ПК-5	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
2	Товароведение зерна	Зерно как сырьё для получения муки и крупы. Контроль	ПК-5	Лекции

¹ таблица заполняется в часах

	и продуктов его переработки	приёмки и поступления зерна на перерабатывающие предприятия. Общие методы оценки качества зерна. Контроль технологического процесса.		Практические занятия Самостоятельная работа
3	Товароведение хлебопекарного производства	Контроль качества исходного основного и дополнительного сырья. Контроль качества полупродуктов. Хлеб и хлебобулочные изделия.	ПК-5	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
4	Товароведение производства растительных масел	Контроль качества растительного масличного сырья. Требования, предъявляемые к качеству сырья государственными стандартами. Общая схема производства растительных масел методом прессования, основные операции и процессы.	ПК-5	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
5	Товароведение плодов и овощей.	Производство высокосахаристых консервных изделий. Контроль за соблюдением технологических режимов. Производство фруктовых компотов. Основные качественные показатели замороженной продукции и методы их определения.	ПК-5	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
6	Товароведение картофелекрахмального производства.	Контроль производства. Контроль содержания мезги в крахмальном молоке, крахмала в мезге, сухих веществ картофельной мезги, свободного и связанного крахмала в мезге.	ПК-5	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
7	Товароведение мяса и продуктов его переработки.	Производство мясных продуктов. Контроль приёмки сырья.. Контроль условий хранения мяса (температура, относительная влажность, продолжительность). Контроль обвалки, жиловки, резки.	ПК-5	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
8	Товароведение молока и продуктов	Первичная обработка молока (фильтрование, охлаждение, нагревание, сепарирование или отстаивание сливок, термизация	ПК-5	Лекции Практические

	его переработки.	и пастеризация, хранение). Основные контролируемые параметры технологических процессов.		занятия Самостоятельная работа
--	------------------	---	--	--------------------------------------

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

6.1 Основная литература:

1. Биохимические основы переработки и хранения сырья животного происхождения : учеб. пособие для подготовки бакалавров / Базарнова, Юлия Генриховна др.. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 191 с.
2. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизации растениеводческой продукции. – М., Троицкий мост. – 2012. - 392с.
3. Киладзе А. Б. Товароведение и экспертиза животного сырья, учеб. пособие для студ. (бакалавров) высш. учеб. заведений, обучающихся по направлению 100800 "Товароведение" 2012.
4. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учеб. пособие для вузов / Елисеева, Людмила Геннадьевна др. ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - Москва : Инфра-М, 2012. - 523 с.
5. Колобов С.В Памбухчиянц О.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учебное пособие. [Электронный ресурс]. – М.: Дашков и Ко. – 2014. – 397 с. – Режим доступа:
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=253884&sr=1
6. Косарева О.А. Теоретические основы товароведения: учебник. [Электронный ресурс]. – М.: Университет «Синергия». – 2017. – 177 с. – Режим доступа:
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=455426&sr=1
7. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник. [Электронный ресурс]. – М.: Дашков и Ко. – 2015. – 412 с. – Режим доступа:
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=112248&sr=1

6.2 Дополнительная учебная литература:

1. Крылова, Г. Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии : учебник для вузов / Г. Д. Крылова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ, 1999. - 711с. - ISBN 5-238-00106-1 : 105-93.
2. Основы стандартизации, метрологии и сертификации / Ю.П. Зубков, Ю.Н. Берновский, А.Г. Зекунов и др. ; под ред. В.М. Мишина. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 447 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-238-01173-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117687>.

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

1. <http://www.landwirt.ru> сельскохозяйственный и фермерский бизнес.
2. <http://fermer.ru>
3. <http://www.infrost-agro.ru> Проектирование и оснащение фрукто- и овощехранилищ.
4. <http://mppnik.ru/publ/790> Информационный портал Пищевик.html
5. Научные фильмы по различным группам товаров (« Дар земли», « Хранение картофеля», «Производство томатов», «Переработка картофеля»,

Уборка и товарная обработка продукции в Англии», Без обмана, Среда обитания , Канцерогены, Добавки и ай.)

6. ЭБС Издательство «Лань» - e. lanbook.com

7.«Университетская библиотека онлайн - <http://biblioclub.ru>

8.[Cambridge Crystallographic Data Centre](#) – поисковая система по свойствам веществ в базе Cambridge Structural Database;

9.[MDL Information Systems](#) – информационно-поисковая система в области естественных наук и химии.

10. Университетская библиотека онлайн - <http://biblioclub.ru>

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

Для самостоятельной работы по дисциплине (модулю) обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

Для самостоятельной работы по дисциплине обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

1. Крылова Г.Д. «Основы стандартизации, сертификации, метрологии», Москва, Юнити. – 1999. – 711 с.
2. Манжесов. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. Троицкий мост. - 2012 .- 704 с.