Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.07.2025 14:14:06
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9ddda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной
и научной работе

Л.М. Иванова

17.04.2025 г.

Б1.В.08

Товароведение и конкурентоспособность рыбных и мясных товаров

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 54
самостоятельная работа 90

Виды контроля:
зачет с оценкой

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**8 (4.2)**		Итого	
Недель	20 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	36	36	36	36
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54	54	54	54
Сам. работа	90	90	90	90
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):
канд. с.-х. наук, доц., Иванова Р.Н.

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Товароведение и конкурентоспособность рыбных и мясных товаров" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 985).

2. Учебный план: Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 17.04.2025 г., протокол № 14.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Иванов Е.А.

Председатель методической комиссии факультета Медведева Т.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	усвоение студентами знаний о потребительской стоимости мясных и рыбных товаров и приобретение умений проведения их экспертизы.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Товароведение молочных, кисломолочных и жировых товаров
2.1.2	Товароведение зерновых и плодоовощных товаров
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Идентификация и обнаружение фальсификации товаров
2.2.2	Производственная практика, преддипломная практика
2.2.3	Товароведение кондитерских и вкусовых товаров
2.2.4	Товароведение мукомольных, крупяных и макаронных изделий
2.2.5	Товароведение пищевых концентратов, соли, пищевкусовых пряностей и крахмалопаточных продуктов

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
ПК-4. Способен осуществлять деятельность в сфере товарного менеджмента
ПК-4.1 Анализирует исходные данные, касающиеся спроса на потребительские товары
ПК-4.2 Способен разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта потребительских товаров и/или оптимизации торгового ассортимента
ПК-4.3 Оценивает основные характеристики товаров
ПК-4.4 Предлагает мероприятия, направленные на сокращение товарных потерь и/или сверхнормативных товарных запасов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	требования, предъявляемые к товарам, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
3.1.2	ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости
3.1.3	методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
3.1.4	ассортимент и потребительские свойства товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	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
3.2.2	выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости
3.2.3	выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию.
3.3	**Иметь навыки и (или) опыт деятельности:**
3.3.1	проведения приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
3.3.2	способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости
3.3.3	владения методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Наименование разделов и тем /вид занятия/	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Инте ракт.**	**Прак. подг.**	**Примечание**

Раздел 1. Мясо и мясные товары							
Мясо /Пр/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Мясо /Ср/	8	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Послеубойные изменения. Способы обработки /Пр/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Послеубойные изменения. Способы обработки /Ср/	8	8	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Оценка качества мяса /Пр/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Оценка качества мяса /Ср/	8	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Колбасные изделия /Лек/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	2	0	Лекция-визуализация
Колбасные изделия /Пр/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Колбасные изделия /Ср/	8	8	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Мясные копчености /Лек/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	2	0	Лекция-визуализация
Мясные копчености /Пр/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Мясные копчености /Ср/	8	8	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Мясные консервы /Лек/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Мясные консервы /Пр/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Мясные консервы /Ср/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.

Мясные полуфабрикаты и субпродукты /Лек/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Мясные полуфабрикаты и субпродукты /Пр/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Мясные полуфабрикаты и субпродукты /Ср/	8	8	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Мясо птицы /Пр/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Мясо птицы /Ср/	8	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата. Тестирование
Раздел 2. Рыба и рыбные товары							
Рыба /Пр/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Рыба /Ср/	8	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Химический состав и пищевая ценность рыбы /Лек/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Химический состав и пищевая ценность рыбы /Пр/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Химический состав и пищевая ценность рыбы /Ср/	8	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Живая рыба /Пр/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Живая рыба /Ср/	8	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Охлаждённая рыба /Лек/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Охлаждённая рыба /Пр/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Охлаждённая рыба /Ср/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.

Мороженая рыба /Пр/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Мороженая рыба /Ср/	8	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Солёные и маринованные рыбные товары /Лек/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Солёные и маринованные рыбные товары /Пр/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	2	0	Виды интерактивных занятий: круглый стол; учебная дискуссия; деловая игра; работа в малых группах
Солёные и маринованные рыбные товары /Ср/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Копчёные рыбные товары /Лек/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Копчёные рыбные товары /Пр/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Копчёные рыбные товары /Ср/	8	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Рыбные консервы и пресервы /Лек/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Рыбные консервы и пресервы /Пр/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	2	0	Виды интерактивных занятий: круглый стол; учебная дискуссия; деловая игра; работа в малых группах
Рыбные консервы и пресервы /Ср/	8	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Рыбные полуфабрикаты, кулинарные изделия, икорные товары /Пр/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	

Рыбные полуфабрикаты, кулинарные изделия, икорные товары /Ср/	8	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Морепродукты /Пр/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	
Морепродукты /Ср/	8	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата. Тестирование
Раздел 3. Контроль							
/ЗачётСОц/	8	0	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1Л2.1	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Классификация мяса убойных животных по возрасту и полу
2. Классификация мяса убойных животных по термическому состоянию
3. Классификация мяса убойных животных по категориям. Маркировка мяса
4. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов
5.Классификация и ассортимент вареных колбас
6. Классификация и ассортимент копченых колбас
7. Классификация и ассортимент мясных копченостей
8. Классификация и ассортимент мясных консервов
9. Определение степени свежести мяса. Экспертиза
10. Органолептические показатели качества мяса убойных животных
11. Физико-химические показатели качества мяса убойных животных
12.Микробиологические показатели качества мяса убойных животных
13. Показатели безопасности мяса убойных животных
14. Классификация мяса птицы
15. Определение степени свежести мяса птицы. Экспертиза
16. Органолептические показатели качества мяса птицы
17. Физико-химические показатели качества мяса птицы
18.Микробиологические показатели качества мяса птицы
19. Показатели безопасности мяса птицы. Экспертиза
20. Органолептические показатели качества мясных полуфабрикатов
21. Физико-химические и микробиологические показатели качества мясных полуфабрикатов
22. Органолептические показатели качества вареных колбас
23. Органолептические показатели качества копченых колбас
24. Физико-химические показатели качества колбас
25. Микробиологические показатели качества колбас
26. Показатели безопасности и дефекты колбас. Экспертиза
27. Органолептические показатели качества мясных копченостей
28. Физико-химические и микробиологические показатели качества мясных копченостей
29. Показатели безопасности и дефекты мясных копченостей. Экспертиза
30. Органолептические и физико-химические показатели качества мясных консервов
31. Показатели безопасности и дефекты мясных консервов. Экспертиза
32. Классификация промысловых рыб
33. Принципы торговой классификации рыб
34. Определение степени свежести рыбы. Экспертиза
35. Органолептические показатели качества живой рыбы
36. Органолептические и физико-химические показатели качества мороженой рыбы
37. Показатели безопасности и дефекты мороженой рыбы. Экспертиза
38. Классификация и ассортимент соленой и маринованной рыбы
39. Органолептические и физико-химические показатели качества соленой и маринован-ной рыбы
40. Показатели безопасности и дефекты соленой и маринованной рыбы. Экспертиза
41.Классификация и ассортимент копченой рыбы
42. Органолептические и физико-химические показатели качества копченой рыбы

43. Показатели безопасности и дефекты копченой рыбы. Экспертиза
44. Классификация и ассортимент рыбных консервов и пресервов
45. Органолептические показатели качества рыбных консервов и пресервов
46. Маркировка и упаковка рыбных консервов и пресервов
47. Показатели безопасности и дефекты рыбных консервов и пресервов.
48. Нерыбное водное сырье. Классификация и ассортимент Экспертиза
49. Виды разделки рыб.
50. Икорные товары. Классификация и ассортимент. Экспертиза

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрено

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Темы докладов

1. Потребительские свойства и оценка качества свинины, реализуемой на потребительском рынке г. Чебоксары.
2. Товароведная характеристика натуральных рыбных консервов в томатном соусе, реализуемых на потребительском рынке г. Чебоксары.
3. Ассортимент и качество пельменей, реализуемых на потребительском рынке г. Чебоксары.
4. Конкурентоспособность соленой рыбы, реализуемой в сети магазинов «***» (на примере магазина №*)
5. Сравнительная характеристика пищевой ценности и качества рыбных консервов с добавлением масла
6. Исследование качества мясных консервов «Говядина тушеная» различных производителей, реализуемых на потребительском рынке г. Чебоксары.
7. Потребительские свойства и ассортимент мясных паштетов, реализуемых в сети магазинов «***»
8. Ассортимент и качество рубленых полуфабрикатов различных производителей, реализуемых на потребительском рынке г. Чебоксары.
9. Формирование ассортимента и качества вареных колбас, вырабатываемых ОАО «Вурнарский мясокомбинат».
10. Товароведная характеристика и сравнительная оценка качества сосисок различных производителей
11. Сравнительная характеристика потребительских свойств и качества мяса птицы (кур) различных производителей
12. Экспертиза качества рыбных пресервов, реализуемых в магазине «***».
13. Товароведная характеристика и качество морепродуктов, реализуемых в гипермаркете «Магнит».
14. Исследование качества говядины, реализуемой на рынке г. Чебоксары.
15. Товароведная характеристика и качество мороженой рыбы, реализуемой в магазинах г. Чебоксары.
16. Конкурентоспособность мясорастительных консервов, реализуемых в сети магазинов «***»
17. Качество и потребительские свойства мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий, реализуемых в предприятиях общественного питания г. Чебоксары.
18. Формирование ассортимента и оценка качества варено-копченых колбас различных производителей, реализуемых в сети магазинов «Магнит»
19. Потребительские свойства и оценка качества мясных консервов «Каша с мясом» различных производителей
20. Конкурентоспособность мясных консервов «Мясо птицы в собственном соку» различных производителей
21. Экспертиза качества полукопченых колбас, реализуемых на потребительском рынке г. Чебоксары.
22. Товароведная характеристика сырокопченых колбас, реализуемых в магазинах г. Чебоксары.
23. Экспертиза мясных консервов «Свинина тушеная», реализуемых в сети магазинов «***»
24. Влияние пищевых добавок на качество мясных продуктов
25. Маркетинговое исследование рынка мясных товаров г. Чебоксары.
26. Функциональные мясные продукты: ассортимент, качество.
27. Особенности подтверждения соответствия рыбных товаров (на примере консервов).
28. Анализ нормативной документации по подтверждению, соответствия и исследование. потребительских свойств мясорастительных консервов.
29. Влияние упаковки на сохранение качества мясных полуфабрикатов.
30. Инновационные технологии в производстве колбасных изделий.
31. Анализ показателей качества и безопасности рыбных товаров, методы их определения.
32. Фальсификация и идентификация рыбных товаров.
33. Потребительские свойства, ассортимент и качество мясных консервов для детского питания, реализуемых в магазине.
34. Мясные и рыбные продукты для детского питания: ассортимент, качество.
35. Рынок мясных продуктов: состояние и пути его совершенствования.
36. Фальсификация мясных продуктов и методы ее обнаружения.
37. Анализ показателей качества и безопасности мясных продуктов и методы их определения.
38. Оценка качества мясного фарша различных изготовителей.
39. Сравнительная оценка ветчинных изделий ведущих и региональных производителей.
40. Ассортимент и качество продуктов из мяса, реализуемых в предприятиях розничной торговли г. Чебоксары.
41. Экспертиза качества полуфабрикатов из мяса птицы производителей Чувашской Республики.
42. Потребительские свойства и ассортимент живой рыбы, реализуемой на рынке г. Чебоксары.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В., Позняковский В. М.	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Васюкова А. Т., Димитриев А. Д.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2020	Электронный ресурс

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	7-Zip
6.3.1.3	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.4	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.5	OfficeStandard 2010
6.3.1.6	ОС Windows Vista
6.3.1.7	ОС Windows 10
6.3.1.8	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.9	MozillaFirefox

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.http://e.lanbook.com
6.3.2.2	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
308а	Пр	Учебная аудитория	Доска классная (1 шт.), стол (9 шт.), стулья ученические (16 шт.), стенд (2 шт.)
315	Лек	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
42а	СР	Помещение для самостоятельной работы	Столы (4 шт.), стулья (4 шт.), компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (4 шт.).
123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практическими занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного форм контроля.

Система знаний по дисциплине «Товароведение и конкурентоспособность рыбных и мясных товаров» формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, бакалавр готовится к практическим занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизация своих теоретических знаний.

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты; раскрывается сущность дисциплины. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.
2. Посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На занятиях решаются конкретные задачи, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.
3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей из научной литературы, решение задач, написание докладов, рефератов, эссе. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.
4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.
5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины «Товароведение и конкурентоспособность рыбных и мясных товаров», для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.
Рекомендации по подготовке к лекциям. При подготовке к очередному лекционному занятию необходимо:
1. Максимально подробно разработать материал, излагавшийся на предыдущем лекционном занятии, при этом выделить наиболее важную часть изложенного материала (основные определения и формулы).
2. Постараться запомнить основные формулировки.
3. Постараться максимально четко сформулировать (подготовить) вопросы, возникшие при разборе материала предыдущей лекции.
4. Сравнить лекционный материал с аналогичным материалом, изложенным в литературе, попытаться самостоятельно найти ответ на возникшие при подготовке вопросы.
Желательно:
1. Изучая литературу, ознакомится с материалом, изложение которого планируется на предстоящей лекции.
2. Определить наиболее трудную для вашего понимания часть материала и попы-таться сформулировать основные вопросы по этой части.
Изучение наиболее важных тем или разделов учебной дисциплины завершают практические занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов. Занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.
Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. При подготовке к занятиям необходимо:
1. Выучить основные понятия и определения, содержащиеся в лекционном материале.
2. Уточнить область применимости основных понятий и определений.
3. Приложить максимум усилий для самостоятельного выполнения домашнего задания.
4. Максимально четко сформировать проблемы (вопросы), возникшие при выполнении домашнего задания.
Желательно:
1. Придумать интересные на наш взгляд примеры и задачи (ситуации) для рассмотрения их на предстоящем практическом занятии.
2. Попытаться выполнить домашнее задание, используя методы, отличные от тех, которые изложены преподавателем на лекциях (практических занятиях). Сравнить полученные результаты.
Требования, предъявляемые к выполнению контрольных заданий. При выполнении контрольных заданий следует:
1. Получить четкий ответ на все вопросы, содержащиеся в контрольном задании.
2. Максимально четко изложить способ выполнения контрольного задания.
3. Оформить задание в соответствии с предъявленными требованиями.
4. По возможности, осуществить проверку полученных результатов.
По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты могут готовить рефераты по отдельным темам дисциплины. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов. Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования и зачета. Тестирование организовывается в компьютерных классах. Все вопросы тестирования обсуждаются на лекционных и практических занятиях. Подготовка к зачету предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20___ /20___ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ___ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20___ /20___ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ___ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20___ /20___ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ___ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20___ /20___ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ___ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20___ /20___ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ___ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20___ /20___ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ___ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____