

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра «Товароведение и управление качеством продукции АПК»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института _____ Т.Ф. Лефлер
"29" апреля 2019г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор _____ Н.И.Пыжикова
"29" апреля 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение и экспертиза товаров
ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продукции
животноводства

Курс: 2

Семестры: 4

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: Бакалавр

Красноярск, 2019

Составители: Шанина Е.В. к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» апреля 2019г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции», и профессионального стандарта «Агроном» №13.017, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 ноября 2014г. №875н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 4 декабря 2014г., регистрационный №35088), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016г. №727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017г., регистрационный №45230).

Программа обсуждена на заседании кафедры
№ 7 от «26» апреля 2019г.

Зав. кафедрой Матюшев В.В. д. с.-х. н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» апреля 2019г.

* - В качестве рецензентов могут выступать работодатели, вузы по профилю, НИИ, а также внутренние структуры.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института ИПБ и ВМ
протокол № 8 «29» апреля 2019г.

Председатель методической комиссии

Турицына Е.Г. д.в.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» апреля 2019г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07.

«Технология производства и переработки с. – х. продукции», Т.Ф. Лефлер

д.с.-х.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» апреля 2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ	4
1.1. Внешние и внутренние требования.....	4
1.2. Место дисциплины в учебном процессе.....	4
2. Цели и задачи дисциплины. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ.....	5
3. ОРГАНИЗАЦИОННО–МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.1. Структура дисциплины	7
4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины.....	7
4.3. Содержание модулей дисциплины.....	8
4.4. Лабораторные работы.....	10
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....	11
4.5.1. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....	11
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	12
6. Учебно–методическое и информационное обеспечение дисциплины	12
6.1. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям.....	12
6.2. Программное обеспечение	13
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	15
7.1. Рейтинговый контроль изучения дисциплины	15
8. МАТЕРИАЛЬНО–ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	15
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	16
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	16
11. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....	18

Аннотация

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров» относится к части формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина реализуется в институте Пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональной компетенции ПК-1, ПК-4, ПК-7, ПК-16, ПК-19 выпускника.

Дисциплина позволяет овладеть основами теоретическими знаниями по товароведению и экспертизе товаров, а также получить практические навыки по применению актуальной нормативной документации в области соответствия качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения практических работ и тестирование, промежуточный контроль в форме защиты курсовой работы и экзамена (тестирование).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет три зачетные единицы, 180 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (36 часа), практические работы (36 часов) занятия и самостоятельной работы студента (54 часа).

Используемые сокращения

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа

Л – лекции

ПЗ – практические занятия

КР – курсовая работа

СРС – самостоятельная работа студентов

1. Место дисциплины в структуре образовательных программ

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров» включена в ОПОП, в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1. Реализуется на 3 курсе в 5 семестре.

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров» базируется на следующих ранее изученных дисциплинах: «Технология органических продуктов», «Химия», «Микробиология».

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции», «Технологии хранения и переработки продукции животноводства», «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки» и др.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров» является формирование знаний и навыков в области понимания теоретических основ товароведения и экспертизы продовольственных товаров.

Основные задачи, решаемые при изучении дисциплины:

- ознакомление с организацией научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве;
- изучение методов осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- овладение знаниями об организации производственной деятельности по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции;
- изучение основ экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- ознакомление с основными задачами в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.

Таблица 1 – Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен к организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве	ИД-1 ПК-1 Применяет знания об основах и организации научно-исследовательской деятельности	Знать: основы организации научно-исследовательской деятельности в изучаемой области
		Уметь: организовывать научно-исследовательскую деятельность при изучении ассортимента товаров
		Владеть: навыками организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических процессов в товароведении
ПК-4 – Способен организовывать производственную деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-2 ПК-4 Участвует в проведении количественной и качественной приемки продукции, ведет учет сельскохозяйственной продукции; планирует улучшение качества продукции.	Знать: нормативную документацию по приемке товара по качеству и количеству
		Уметь: вести документацию при приемке товара по качеству и количеству
		Владеть: методами проведения количественной и качественной приемки продукции
ПК-7 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ИД-3 ПК-7 Владеет навыками решений задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Знать: основные задачи в области развития товароведения с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности
		Уметь: решать задачи, связанные с вопросами интеллектуальной собственности в области товароведения и экспертизы с учетом нормативного правового регулирования интеллектуальной деятельности
		Владеть: навыками решений в области развития товароведения и экспертизы как науки с учетом

		нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности
ПК-16 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-2 ПК-16 Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: способы осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Уметь: осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Владеть: навыками осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПК-19 Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	ИД-2 ПК-19 Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: способы определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2 - Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№ 4
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	4	144	144
Контактная работа	1,5	54	54
в том числе:			
Лекции (Л)/ в том числе в интерактивной форме		18	18/16
Лабораторные работы (ЛР)/ в том числе в интерактивной форме		36	36/18
Самостоятельная работа (СРС)	1,5	54	54
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов			36
самоподготовка к текущему контролю знаний			18
Подготовка и сдача экзамена	1	36	36
Вид контроля:			экзамен

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3 - Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1 Теоретические основы товароведения и экспертизы	36	6	12	18
Модульная единица 1.1 Методологические основы теории товароведения	12	2	4	6
Модульная единица 1.2 Характеристика и качество товаров	12	2	4	6
Модульная единица 1.3 Обеспечение сохранности, контроля и экспертизы товаров	12	2	4	6
Модуль 2 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	36	6	12	18
Модульная единица 2.1 Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	12	2	4	6
Модульная единица 2.2 Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	12	2	4	6
Модульная единица 2.3 Товароведение и экспертиза пищевкусовых товаров	12	2	4	6
Модуль 3 Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	36	6	12	18
Модульная единица 3.1 Товароведение и экспертиза молочно-жировых товаров	12	2	4	6
Модульная единица 3.2 Товароведение и экспертиза мясных продуктов и яиц	12	2	4	6
Модульная единица 3.3 Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов	12	2	4	6
Подготовка к экзамену	36	-	-	
ИТОГО	144	18	36	54

4.2 Содержание модулей дисциплины

МОДУЛЬ 1 Теоретические основы товароведения и экспертизы

Модульная единица 1.1 Методологические основы теории товароведения

Товароведение как прикладная и научная дисциплина. Роль товароведных знаний при организации и технологии коммерческой деятельности предприятия. Понятие о продукции и товаре (общее и отличия). Сырье, материалы, полуфабрикат, готовый товар. Объекты и субъекты в области товароведения.

Систематизация и классификация как методы товароведения. Основные понятия, методы классификации. Принципы и правила классификации, ее категории и виды. Системы классификации. Общегосударственные и международные классификаторы продукции и товаров. Товароведная классификация товаров. Основные понятия в области кодирования. Правила и методы кодирования. Международные машиночитаемые коды: товарные и технологические.

Модульная единица 1.2 Характеристика и качество товаров

Промышленный и торговый ассортимент товаров. Факторы формирования ассортимента. Ассортиментная политика, ассортиментная концепция. Формирование ассортимента, принципы. Закономерности формирования на основе кратко-, средне-, долгосрочного прогнозирования спроса на товары. Групповой и развернутый (внутригрупповой) ассортимент. Формирование ассортимента по потребительским комплексам.

Группировка показателей ассортимента (абсолютные и относительные, единичные и комплексные, статические и динамические). Характеристика показателей ассортимента (широта, устойчивость, полнота, степень обновления, структура), методы их оценки. Сложившаяся и предпочтительная (рациональная) структура ассортимента. Порядок товарного анализа структуры ассортимента. Ассортиментные перечни как основа формирования торгового ассортимента. Расширение и оптимизация ассортимента как проявление закона возвышения потребностей.

Методы анализа и формирования ассортимента (ABC, XYZ, правило Парето и др.). Ассортимент товаров в договоре поставки. Ответственность за нарушение условий об ассортименте.

Понятие о квалиметрии. Проблема понятия качества продукции на современном этапе. Эффективность повышения и сохранения качества. Основные термины и определения в области качества в нормативных и законодательных актах: Закон РФ «О защите прав потребителя», стандарты ИСО и др. нормативные документы.

Требования к качеству товаров. Требования общие, частные, специфические. Требования текущие и перспективные. Требования социальные, функциональные, эргономические, эстетические, требования к надежности, экологические. Безопасность использования. Требования к качеству в договоре поставки товара. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Обязательные, рекомендуемые, договорные показатели качества. Их отражение в товаросопроводительных документах.

Количество товара как предмет договора поставки. Основные понятия: единичные экземпляры, товарная партия, общие и специфичные количественные характеристики. Физические свойства товаров: общие, специфические свойства товарных партий, специфические свойства единичных экземпляров товаров: вес (масса) брутто, нетто, фактическая масса, кондиционная масса, выборка, приемочное, браковочное числа.

Товарные потери: понятие и классификация. Количественные (естественная убыль, нормы ЕУ) и качественные /актируемые. Потери при хранении, транспортировании, предреализационные, ликвидные и неликвидные.

Модульная единица 1.3 Обеспечение сохранности, контроля и экспертизы товаров

Факторы, вызывающие изменение потребительских свойств товаров. Общие методы защиты товаров от воздействия разрушающих факторов. Хранение: условия, сроки и способы.

Классификация тары и упаковки по назначению, материалам, конструкции. Потребительская тара и упаковка. Транспортная тара (классификация, виды, тара, оборудование, стандартизация и унификация). Маркировка тары и упаковки. Особенности упаковки групп продовольственных и непродовольственных товаров. Международные нормы упаковки - INTERNATIONAL PACKAGING STANDARDS.

Товарная информация: понятие, назначение, требования (З «Д»); правовое и нормативно-техническое регулирование информационного обеспечения; виды и формы; средства; виды и разновидности товарно-сопроводительных документов; маркировка; реклама и пропаганда; специальная литература; информационные знаки.

Модель качества услуг торговли: место качества товара в модели. Идентификация – понятие, опыт и необходимость идентификации продукции в сфере производства и обращения.

Понятия контроль, надзор и экспертиза. Контроль и экспертиза качества товаров государственными и прочими организациями. Правовое положение, организационная структура, особенности содержания и контроля: Роспотребнадзор, Предприятия независимых экспертиз, Организации по защите прав потребителей, организация контроля за количеством и качеством товара в торговом предприятии/роль товароведе. Организация взаимодействия с перечисленными организациями в свете ФЗ РФ о защите прав потребителей. Административная и уголовная ответственность за несоблюдение требований к качеству, количеству стоимости и информации на товары в предприятии в соответствии с ГК и УК РФ и Законодательными актами РФ.

МОДУЛЬ 2 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения

Модульная единица 2.1 Товароведение и экспертиза зерномучных товаров

Особенности формирования ассортимента и состояние рынка продуктов растительного происхождения. Их роль в питании человека.

Пищевая ценность и классификация зерновых культур.

Крупа: ассортимент и классификация, пищевая ценность, показатели качества и безопасности, условия хранения и сроки годности, изменение качества круп в процессе хранения, дефекты круп. Экспертиза и оценка круп.

Мука: идентификационные признаки, классификация и ассортимент муки, пищевая ценность, показатели качества и безопасности, условия хранения и сроки годности, изменение качества муки в процессе хранения, дефекты муки. Экспертиза и оценка муки.

Макаронные изделия: товароведная характеристика, классификация и ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество, показатели качества, условия хранения и сроки годности, изменение качества макаронных изделий в процессе хранения, дефекты макаронных изделий. Экспертиза и оценка макаронных изделий.

Хлеб и хлебобулочные изделия: классификация и ассортимент, пищевая ценность, формирование качества, экспертиза качества. Транспортирование, хранение, болезни и дефекты хлеба.

Бараночные и сухарные изделия: товароведная характеристика, классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество, показатели качества и условия хранения и сроки годности, изменение качества бараночных и сухарных изделий в процессе хранения, дефекты бараночных и сухарных изделий. Экспертиза и оценка бараночных и сухарных изделий.

Модульная единица 2.2 Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров

Идентификационные признаки плодоовощной продукции. Пищевая ценность и классификация свежих плодов и овощей, особенности плодов и овощей как объекта товародвижения, физиологические процессы, протекающие в плодах и овощах на этапах товародвижения. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства плодов и овощей. Хранение и транспортирование плодов и овощей. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения. Оценка качества свежих плодов и овощей.

Классификация и ассортимент плодоовощных консервов. Факторы, формирующие качество квашеных овощей, экспертиза качества. Экспертиза и оценка качественных показателей плодоовощных консервов. Условия хранения и сроки годности плодоовощных консервов. Требования к маркировке и упаковке плодоовощных консервов. Условия хранения и сроки годности. Дефекты плодоовощных консервов.

Товароведение и экспертиза быстрозамороженной плодоовощной продукции.

Модульная единица 2.3 Товароведение и экспертиза пищевкусовых товаров

Чай, кофе и напитки на их основе: пищевая ценность и потребительские свойства, классификация, кодирование и ассортимент, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение.

Пряности и приправы: товароведная характеристика, классификация, экспертиза качества.

Алкогольные и безалкогольные напитки: потребительские свойства и классификация, факторы, формирующие потребительские свойства, требования к качеству и безопасности, упаковка, транспортирование и хранение.

МОДУЛЬ 3 Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения

Модульная единица 3.1 Товароведение и экспертиза молочно-жировых товаров

Молоко и молочные продукты. Химический состав и свойства основных пищевых веществ коровьего молока. Ассортимент, показатели качества цельного молока и сливок. Требования к маркировке молока и сливок. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества молока в процессе хранения. Дефекты молока и сливок. Ассортимент сгущенных и сухих молочных продуктов. Факторы, формирующие качество сухих и сгущенных продуктов: сырье, технология производства, упаковка, хранение. Идентификация и экспертиза качества. Фальсификация. Дефекты. Экспертиза и оценка качества молочных консервов (сгущенного и сухого молока). Экспертиза и оценка качества мороженого. Экспертиза и оценка качества детских молочных продуктов.

Ассортимент, показатели качества молочнокислой продукции. Ассортимент, показатели качества сыра. Химический состав и свойства основных пищевых веществ молочнокислой продукции. Химический состав и свойства основных пищевых веществ сыра. Требования к маркировке и упаковке молочнокислых напитков, творога, сыра. Условия хранения и сроки годности молочнокислой продукции, сыра. Изменение качества молочнокислой продукции, сыра в процессе хранения. Дефекты молочнокислых напитков, творога, сыра.

Ассортимент, показатели качества животных жиров. Химический состав и свойства основных пищевых веществ жиров животного происхождения. Экспертиза и оценка жиров животных топленых, маргарина, кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров. Требования к маркировке и упаковке животных жиров. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества жиров животного происхождения в процессе хранения. Дефекты жира. Ассортимент майонеза. Экспертиза и оценка показателей качества майонеза. Требования к маркировке и упаковке майонеза. Условия хранения и сроки годности майонеза. Изменение качества майонеза в процессе хранения. Дефекты майонеза.

Модульная единица 3.2 Товароведение и экспертиза мясных продуктов и яиц

Товароведная характеристика частей туш сельскохозяйственных животных, субпродуктов. Классификация и характеристика ассортимента. Экспертиза мяса и субпродуктов. Органолептическая оценка свежести мяса и субпродуктов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству мяса и субпродуктам. Условия хранения и сроки годности свежего мяса и субпродуктов. Требования к маркировке и упаковке. Условия хранения и сроки годности мяса. Дефекты мяса.

Классификация мяса птицы в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом. Экспертиза и оценка качественных показателей мяса птицы.

Ветеринарно-санитарные требования к качеству мяса птицы. Условия хранения и сроки годности свежего мяса птицы. Требования к маркировке и упаковке. Условия хранения и сроки годности мяса птицы. Дефекты мяса птицы

Классификация и ассортимент колбасных изделий. Экспертиза и оценка качественных показателей колбасных изделий. Условия хранения и сроки годности колбасных изделий. Требования к маркировке и упаковке колбасных изделий. Условия хранения и сроки годности. Дефекты колбасных изделий.

Классификация и ассортимент мясных консервов. Экспертиза и оценка качественных показателей мясных консервов. Условия хранения и сроки годности мясных консервов. Требования к маркировке и упаковке мясных консервов. Условия хранения и сроки годности. Дефекты мясных консервов

Модульная единица 3.3 Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов

Товароведная характеристика свежеевыловленной, охлажденной и мороженой рыбы. Гигиенические требования к качеству и безопасности озерной, морской, речной рыбы. Упаковка и маркировка свежеевыловленной, охлажденной и мороженой рыбы. Условия и сроки хранения свежеевыловленной, охлажденной и мороженой рыбы

Экспертиза и оценка показателей качества балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Экспертиза подлинности рыбных консервов и икорных товаров. Пищевая ценность и потребительские свойства балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Гигиенические требования к качеству и безопасности балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Факторы, влияющие на качество балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Упаковка и маркировка балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Условия и сроки хранения балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб

Таблица 4 - Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы		Тестирование	6
1.	Модульная единица 1.1 Методологические основы теории товароведения	Лекция № 1. Основы товароведения и экспертизы. Общая классификация потребительских товаров.	тестирование	2
2	Модульная единица 1.2 Характеристика и качество товаров	Лекция № 2. Характеристика и качество товарного ассортимента.	тестирование	2
3	Модульная единица 1.3 Обеспечение сохранности, контроля и экспертизы товаров	Лекция № 3. Обеспечение сохранности, контроля и экспертизы товаров	тестирование	2
	Модуль 2. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения		Тестирование	6
4.	Модульная единица 2.1 Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	Лекция № 4. Товароведная характеристика зерномучных товаров	тестирование	2
5.	Модульная единица 2.2 Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	Лекция № 5. Товароведная характеристика плодов и овощей.	тестирование	2
6.	Модульная единица 2.3 Товароведение и экспертиза пищевкусных товаров	Лекция № 6. Товароведная характеристика пищевкусных товаров	тестирование	2
7	Модуль 3. Товароведение и экспертиза товаров животного		Тестирование	6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	происхождения			
	Модульная единица 3.1 Товароведение и экспертиза молочно-жировых товаров	Лекция № 7. Товароведная характеристика молочно-жировых товаров.	тестирование	2
8	Модульная единица 3.2 Товароведение и экспертиза мясных продуктов и яиц	Лекция № 8. Товароведная характеристика мясных продуктов и яиц	тестирование	2
9	Модульная единица 3.3 Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов	Лекция № 9. Товароведная характеристика рыбных товаров и морепродуктов	тестирование	2
	ИТОГО			18

4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5 - Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы				
1	Модульная единица 1.1 Методологические основы теории товароведения	Занятие № 1. Изучение и применение основных положений Закона РФ «О защите прав потребителей»	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 2. Изучение приемов классификации и кодирования товаров. Применение классификации в товароведении	Выполнение и защита лабораторной работы	2
2	Модульная единица 1.2 Характеристика и качество товаров	Занятие № 3. Установление показателей качества однородных групп продовольственных товаров	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 4. Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий	Выполнение и защита лабораторной работы	2
3	Модульная единица 1.3 Обеспечение сохранности, контроля и экспертизы товаров	Занятие № 5. Правила приемки и контроля товарных партий.	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 6. Определение норм естественной убыли	Выполнение и защита лабораторной работы	2
Модуль 2. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения				
4	Модульная единица 2.1 Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	Занятие № 7. Экспертиза качества муки и крупы (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 8. Экспертиза качества хлебобулочных изделий (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
5	Модульная единица 2.2 Товароведение и экспертиза	Занятие № 9. Экспертиза качества свежих овощей и фруктов (работа в	Выполнение и защита лабораторной работы	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	плодоовощных товаров	минигруппах)		
		Занятие № 10. Экспертиза качества овощных и фруктовых консервов (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
6	Модульная единица 2.3 Товароведение и экспертиза пищевкусных товаров	Занятие № 11 Экспертиза качества чая и кофе (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 12 Экспертиза качества безалкогольных напитков (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
Модуль 3. Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения				
7	Модульная единица 3.1 Товароведение и экспертиза молочно-жировых товаров	Занятие № 13. Экспертиза качества молока (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 14. Экспертиза качества майонеза (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
8	Модульная единица 3.2 Товароведение и экспертиза мясных продуктов и яиц	Занятие № 15 Экспертиза качества мяса сельскохозяйственных животных (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 16 Экспертиза Оценка качества яиц (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
9	Модульная единица 3.3 Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов	Занятие № 17 Экспертиза качества мороженой рыбы (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 18 Экспертиза качества рыбы копченой (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
	ИТОГО			36

4.4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- самоподготовка к текущему контролю знаний (работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы);
- изучение материала вынесенного на самостоятельную проработку.

4.4.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6 - Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы			18
1	Модульная единица 1.1 Методологические основы теории товароведения	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов:</i> Товароведение как прикладная и научная дисциплина. Роль товароведных знаний при организации и технологии коммерческой деятельности предприятия. Понятие о продукции и товаре (общее и отличия). Сырье, материалы, полуфабрикат, готовый товар. Объекты и субъекты в области товароведения.	4
		<i>Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний</i>	2
	Модульная единица 1.2 Характеристика и качество товаров	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов:</i> Ассортиментная политика, ассортиментная концепция. Формирование ассортимента, принципы. Закономерности формирования на основе кратко-, средне-, долгосрочного прогнозирования спроса на товары. Методы анализа и формирования ассортимента (ABC, XYZ, правило Парето и др.). Ассортимент товаров в договоре поставки. Ответственность за нарушение условий об ассортименте. Понятие о квалиметрии. Проблема понятия качества продукции на современном этапе. Эффективность повышения и сохранения качества. Основные термины и определения в области качества в нормативных и законодательных актах: Закон РФ «О защите прав потребителя», стандарты ИСО и др. нормативные документы. Требования к качеству в договоре поставки товара. Обязательные, рекомендуемые, договорные показатели качества. Их отражение в товаросопроводительных документах	4
		<i>Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний</i>	2
	Модульная единица 1.3 Обеспечение сохранности, контроля и экспертизы товаров	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов:</i> Классификация тары и упаковки по назначению, материалам, конструкции. Потребительская тара и упаковка. Транспортная тара (классификация, виды, тара, оборудование, стандартизация и унификация). Маркировка тары и упаковки. Особенности упаковки групп продовольственных и непродовольственных товаров. Международные нормы упаковки - INTERNATIONAL PACKAGING STANDARDS. Понятия контроль, надзор и экспертиза. Контроль и экспертиза качества товаров государственными и прочими организациями. Правовое положение, организационная структура, особенности содержания и контроля: Роспотребнадзор, Предприятия независимых экспертиз, Организации по защите прав потребителей, организация контроля за количеством и качеством товара в торговом предприятии/роль товароведе. Организация взаимодействия с перечисленными организациями в свете ФЗ РФ о защите прав потребителей. Административная и уголовная ответственность за несоблюдение требований к качеству, количеству стоимости и информации на	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		товары в предприятии в соответствии с ГК и УК РФ и Законодательными актами РФ	
		<i>Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний</i>	2
Модуль 2 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения			18
2	Модульная единица 2.1 Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов:</i> Бараночные и сухарные изделия: товароведная характеристика, классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество, показатели качества и условия хранения и сроки годности, изменение качества бараночных и сухарных изделий в процессе хранения, дефекты бараночных и сухарных изделий. Экспертиза и оценка бараночных и сухарных изделий.	4
		<i>Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний</i>	2
	Модульная единица 2.2 Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов:</i> Классификация и ассортимент плодоовощных консервов. Факторы, формирующие качество квашеных овощей, экспертиза качества. Экспертиза и оценка качественных показателей плодоовощных консервов. Условия хранения и сроки годности плодоовощных консервов. Требования к маркировке и упаковке плодоовощных консервов. Условия хранения и сроки годности. Дефекты плодоовощных консервов. Товароведение и экспертиза быстрозамороженной плодоовощной продукции.	4
		<i>Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний</i>	2
	Модульная единица 2.3 Товароведение и экспертиза пищевкусных товаров	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов:</i> Пряности и приправы: товароведная характеристика, классификация, экспертиза качества. Алкобольные и безалкогольные напитки: потребительские свойства и классификация, факторы, формирующие потребительские свойства, требования к качеству и безопасности, упаковка, транспортирование и хранение.	4
		<i>Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний</i>	2
Модуль 3 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов животного происхождения			18
3	Модульная единица 3.1 Товароведение и экспертиза молочно-жировых товаров	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов:</i> Ассортимент, показатели качества сыра. Химический состав и свойства основных пищевых веществ сыра. Требования к маркировке и упаковке молочнокислых напитков, творога, сыра. Условия хранения и сроки годности молочнокислой продукции, сыра. Изменение качества молочнокислой продукции, сыра в процессе хранения. Дефекты молочнокислых напитков, творога, сыра. Ассортимент, показатели качества животных жиров. Химический состав и свойства основных пищевых веществ жиров животного происхождения. Экспертиза и оценка жиров животных топленых, маргарина, кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров. Требования к маркировке и упаковке животных жиров. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества жиров животного происхождения в процессе хранения. Дефекты жира	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		<i>Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний</i>	2
	Модульная единица 3.2 Товароведение и экспертиза мясных продуктов и яиц	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов:</i> Классификация и ассортимент колбасных изделий. Экспертиза и оценка качественных показателей колбасных изделий. Условия хранения и сроки годности колбасных изделий. Требования к маркировке и упаковке колбасных изделий. Условия хранения и сроки годности. Дефекты колбасных изделий. Классификация и ассортимент мясных консервов. Экспертиза и оценка качественных показателей мясных консервов. Условия хранения и сроки годности мясных консервов. Требования к маркировке и упаковке мясных консервов. Условия хранения и сроки годности. Дефекты мясных консервов.	4
		<i>Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний</i>	2
	Модульная единица 3.3 Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов:</i> Экспертиза и оценка показателей качества балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Экспертиза подлинности рыбных консервов и икорных товаров. Пищевая ценность и потребительские свойства балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Гигиенические требования к качеству и безопасности балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Факторы, влияющие на качество балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Упаковка и маркировка балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Условия и сроки хранения балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб	4
		<i>Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний</i>	2
ВСЕГО			54

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, лабораторных занятий, самостоятельной работы с формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7 - Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-1 Способен к организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве	-	7-18	все	экзамен
ПК-4 – Способен организовывать производственную деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции	3-9	6-18	все	экзамен
ПК-7 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового	все	все	все	экзамен

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
регулирования в сфере интеллектуальной собственности				
ПК-16 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	2-9	3-18	все	экзамен
ПК-19 Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	1-3	1-6	все	экзамен

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. www.rospotrebnadzor.ru Официальный сайт Роспотребнадзора РФ. Контроль и надзор в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей.
2. www.stq.ru Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
3. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
4. www.ab-centre.ru Сайт экспертно – аналитического центра агробизнеса.
5. www.agronews.ru (Российский информационный портал о сельском хозяйстве).

6.2. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
4. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.2016;
5. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
8. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

Информационная база

1. Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru
2. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru>

6.3. Карта обеспеченности литературой

Таблица 9 – Карта обеспеченности литературой

Кафедра Товароведение и управление качеством продукции АПК Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
 Дисциплина Товароведение и экспертиза товаров Количество студентов 25
 Общая трудоемкость дисциплины: лекции 16 час.; лабораторные работы 34 час.; СРС 94 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Кол-во экз. в вузе
					Печ.	Элек тр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Лекционные, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Товароведение продовольственных товаров: лабораторный практикум	Фомина, Н. В.	Красноярск: КрасГАУ	2011	+	+	+	+	10	2
	Товароведение продовольственных товаров: Курс лекций. Часть 1	Фомина, Н. В.	Красноярск: КрасГАУ	2013	+	-	-	+	10	70
	Товароведение продовольственных товаров: Курс лекций. Часть 2	Фомина, Н. В.	Красноярск: КрасГАУ	2013	+	-	-	+	10	70
	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум	В. И. Криштафович и др.	М.: Дашков и К°	2009	+	-	+	-	3	5
Биохимия и товароведение молочного сырья	Товароведение и экспертиза плодов и овощей	С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц	М.: Дашков и К°	2012	-	+	+	-	10	14
	Биохимия и товароведение молочного сырья	В. Г. Щербачев, В. Г. Лобанов	М.: КолосС,	2012	+	-	+	-	10	30
	Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность	Позняковский В. М.	Новосибирск: Сиб.универ. изд-во	2010	+	-	+	-	1	1
Товароведение продовольственных товаров: учебно-методическое пособие	Товароведение продовольственных товаров: учебно-методическое пособие	сост. Н. В. Фомина	Красноярск: КрасГАУ	2011	+	+	+	+	10	72

Зав. библиотекой



6.3 Программное обеспечение, справочные системы, ЭБС

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Microsoft Word 2007 / 2010;
3. Microsoft Excel 2007 / 2010;
4. Microsoft PowerPoint 2007 / 2010;
5. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
6. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - свободно распространяемое ПО;
7. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
8. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
9. Opera / Google Chrome / Internet Explorer / Mozilla –свободно-распространяемое ПО;
10. Moodle 33.5.6a (система дистанционного образования) свободно распространяемое ПО.
11. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022).
12. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролонгацией).
13. ЭБС «Лань» (e.lanbook.com) (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование.
14. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU.
15. Библиотека Красноярского ГАУ: <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>.
16. Справочная правовая система «Консультант+».
17. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия.
18. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ: Web ИРБИС. Договор сотрудничества.
19. <http://cyberleninka.ru/article/c/biotehnologiya> - научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА».
20. <http://www.book.ru> -электронная библиотека Book.ru.
21. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>- база данных AGRIS.

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Текущая аттестация бакалавров производится в дискретные временные интервалы лектором и / или преподавателем, ведущими лабораторные занятия по дисциплине в следующих формах:

- выполнение и защита лабораторных работ;
- тестирование по модулям.

При изучении каждого модуля дисциплины проводится рубежный контроль знаний с целью проверки и коррекции хода освоения теоретического материала и практических умений и навыков. Рубежный контроль знаний проводится по графику в часы лабораторных занятий по основному расписанию.

Критерии выставления оценок: 1-3 модуль - 60 баллов - «зачтено» обучающийся допускается к сдаче экзамена, менее 60 баллов «не зачтено»- обучающийся не допускается к сдаче экзамена.

Обучающийся, пропустивший лабораторные работы обязан отработать их в указанное преподавателем время и защитить работу. Недостающие баллы пополняются подготовкой устных докладов по пропущенной теме.

Рейтинговый контроль изучения дисциплины основан на действующей в КрасГАУ Положении о рейтинговой оценке знаний студентов. Оценка осуществляется по 100-балльной шкале.

РЕЙТИНГ-ПЛАН

Дисциплина: Товароведение и экспертиза товаров (направление подготовки 35.03.07)

Ведущий преподаватель: _____

Нормативная трудоемкость дисциплины по ГОСТ и рабочему плану 144 ч.

Учебный план дисциплины разбит на один календарный модуль (КМ): КМ₁ - 144 ч.

Календарный модуль 1				итого баллов
дисциплинарные модули	баллы по видам работ			
	выполнение лабораторных работ	защита лабораторной работы	тестирование	
ДМ ₁	3	9	14	26
ДМ ₂	3	9	15	27
ДМ ₃	3	9	15	27
Итоговый контроль :экзамен			20	20
<i>Итого за КМ₁</i>	<i>9</i>	<i>27</i>	<i>64</i>	<i>100</i>

Промежуточный контроль по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров» проходит в форме экзамена (тестирование). Так же учитывается количество баллов, набранных обучающимся в течение семестра.

Экзаменационная академическая оценка устанавливается в соответствии со следующей балльной шкалой.

100 – 87 балла	- 5 (отлично);
86 – 73	- 4 (хорошо);
72 – 60	- 3 (удовлетворительно).

Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах:

Нормативная трудоемкость дисциплины - 108ч.

В зачетных единицах:

- 1) нормативная трудоемкость – 108 ч. : 36 (зач. ед.) = 3 зач. ед.;
- 2) экзамен – 1 зач. ед.

ИТОГО: _____ 4 зач. ед.¹

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специализированные аудитории, мультимедиа установка, презентации и иллюстрации, информационные стенды, таблицы, схемы, иллюстрации, тестовые задания, раздаточный материал (схемы, таблицы, иллюстрации, тестовые задания, контрольные вопросы, тексты ГОСТов, законов), Компьютеры с выходом в Интернет, Лабораторное оборудование и реактивы.

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1 Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся

Дисциплину «Товароведение и экспертиза товаров» рекомендуется разбить на три модуля. Для успешного освоения дисциплинарных модулей обучающийся должен подготовиться к выполнению лабораторной работы, выполнить лабораторную работу в лаборатории и защитить её. Каждый из видов учебной деятельности оценивается в баллах и учитывается в рейтинге обучающегося. Для самоконтроля обучающихся предназначены контрольные вопросы приведенные после каждой лабораторной работы. Контроль освоения темы обучающимся осуществляется в виде защиты лабораторной работы (устного опроса).

Для подготовки и фиксирования лабораторных работ следует завести отдельную тетрадь из 24 листов (лабораторный журнал). После завершения экспериментальной части работы необходимо произвести обработку полученных результатов, сделать выводы и защитить работу у преподавателя.

9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся 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 послуху:

- 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 института, 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.

Дата	Раздел	Изменения	Комментарий
10.09.2019	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	на 2019-2020 уч. год обновлен перечень программного обеспечения по дисциплине	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ № 2 от 10.09.2019 г.
07.09.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	на 2020-2021 уч. год обновлен перечень программного обеспечения по дисциплине	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №1 от 07.09.2020
06.09.2021	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	на 2021-2022 уч. год обновлен перечень программного обеспечения по дисциплине	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №1 от 06.09.2021
21.03.2022	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного обеспечения свободного распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №7 от 21.03.2022

Программу разработал:

Шанина Е.В. к.т.н., доцент

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров»

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров» является частью блока обязательных дисциплин вариативной части направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства». Дисциплина реализуется кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК» института Пищевых производств в институте Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины для студентов 2 курса (4 семестр) очной формы обучения.

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО, ОПОП ВО и учебного плана.

Рабочая программа содержит все необходимые разделы. Цель и задачи программы соответствуют требованиям курса. Реализуемые дисциплиной компетенции соотносятся с материалом занятий. Содержание занятий обеспечивает возможность приобретения теоретических знаний, практических умений и навыков. В рабочей программе отражена литература, рекомендуемая для подготовки к занятиям и изучения теоретических вопросов курса.

Приведенный перечень видов деятельности и вопросов для самостоятельной работы студентов позволяет укрепить навыки по данной дисциплине, которые получены ими в ходе аудиторных занятий. В программе приведено содержание лекционного курса и лабораторных занятий.

Материально-техническое и методическое обеспечение дисциплины свидетельствует о возможности достижения необходимого базового уровня подготовки бакалавров обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства». Преподавание дисциплины предусматривает использование современных видов образовательных технологий.

Разработанная рабочая программа по курсу «Биохимия сельскохозяйственной продукции» может быть рекомендована для использования в учебном процессе по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства».

Директор ООО
АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ
ХОЛДИНГ «КАЗАЦКАЯ
ВОЛЬНИЦА»



Сендерская Л.Ф.