

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

Институт Пищевых производств  
Кафедра Товароведение и управление качеством продукции АПК

СОГЛАСОВАНО:  
Директор института Лефлер Т.Ф.  
"31" марта 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор Пыжикова Н.И.  
"31" марта 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Товароведение и экспертиза товаров

ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Профиль Технология производства и переработки продукции  
животноводства

Курс 2

Семестр (*yl*) 4

Форма обучения очная

Квалификация выпускника бакалавр

Красноярск, 2023

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

«05» марта 2023 г.

Рецензент: \* Сендерская Л.Ф.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«05» марта 2023 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и профессиональных стандартов: «Агроном».

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 6 «07» марта 2023 г.

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

«07» марта 2023 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией ИПБиВМ протокол № 7 «21» марта 2023 г.

Председатель методической комиссии  
Турицына Е.Г., д.в.н., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание) «21» марта 2023 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
профиль Технология производства и переработки продуктов животноводства  
Лефлер Т.Ф., д.с-х.н., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» марта 2023 г.

## Оглавление

<b>АННОТАЦИЯ .....</b>	<b>4</b>
<b>1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>5</b>
<b>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>6</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>7</b>
4.1. <i>Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины .....</i>	<i>7</i>
4.2. <i>Содержание модулей дисциплины .....</i>	<i>8</i>
4.3. <i>Лабораторные занятия .....</i>	<i>12</i>
4.4. <i>Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....</i>	<i>14</i>
<b>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ .....</b>	<b>17</b>
<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>17</b>
6.1. <i>Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» .....</i>	<i>17</i>
6.2. <i>Программное обеспечение .....</i>	<i>18</i>
6.3. <i>Карта обеспеченности литературой .....</i>	<i>18</i>
<b>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>21</b>
<b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>21</b>
<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>22</b>
9.1. <i>Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся .....</i>	<i>22</i>
9.2. <i>Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....</i>	<i>22</i>
<b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....</b>	<b>24</b>

### **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 лабораторных работ и тестирование, промежуточный контроль в форме экзамена (тестирование).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет четыре зачетные единицы, 144 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 часа), лабораторные 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

ЛЗ – лабораторные занятия

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 2 курсе в 4 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», «Технология хранения и переработки продуктов животноводства в условиях цифровизации АПК», «Технология хранения и переработки продукции растениеводства в условиях цифровизации АПК», «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
<b>ПК-1</b> Способен к организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве	<b>ИД-1<sub>ПК-1</sub></b> Применяет знания об основах и организации научно-исследовательской деятельности	<b>Знать:</b> основы организации научно-исследовательской деятельности в изучаемой области
		<b>Уметь:</b> организовывать научно-исследовательскую деятельность при изучении ассортимента товаров
		<b>Владеть:</b> навыками организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических процессов в товароведении
<b>ПК-4</b> – Способен организовывать производственную деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции	<b>ИД-2<sub>ПК-4</sub></b> Участвует в проведении количественной и качественной приемки продукции, ведет учет сельскохозяйственной продукции; планирует улучшение качества продукции.	<b>Знать:</b> нормативную документацию по приемке товара по качеству и количеству
		<b>Уметь:</b> вести документацию при приемке товара по качеству и количеству
		<b>Владеть:</b> методами проведения количественной и качественной приемки продукции
<b>ПК-7</b> Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	<b>ИД-3<sub>ПК-7</sub></b> Владеет навыками решения задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	<b>Знать:</b> основные задачи в области развития товароведения с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности
		<b>Уметь:</b> решать задачи, связанные с вопросами интеллектуальной

венности		собственности в области товароведения и экспертизы с учетом нормативного правового регулирования интеллектуальной деятельности
<b>ПК-16</b> Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<b>ИД-2<sub>ПК-16</sub></b> Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p><b>Владеть:</b> навыками решений в области развития товароведения и экспертизы как науки с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p> <p><b>Знать:</b> способы осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> <p><b>Владеть:</b> навыками осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>
<b>ПК-19</b> Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	<b>ИД-2<sub>ПК-19</sub></b> Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	<p><b>Знать:</b> способы определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Уметь:</b> определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Владеть:</b> навыками определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>

### 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 трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам № 4
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
<b>Контактная работа</b>	<b>1,5</b>	<b>54</b>	54
в том числе:			

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

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### 4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3 - Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>Модуль 1 Теоретические основы товароведения и экспертизы</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>18</b>
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
<b>Модуль 2 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>18</b>
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 пищевкусных товаров	12	2	4	6
<b>Модуль 3 Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>18</b>
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

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Подготовка к экзамену	36	-	-	
<b>ИТОГО</b>	<b>144</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>54</b>

## 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 специфические 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 /активируемые. 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 (3 «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 товароведов. 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 пищевкусных 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 свежесвыловленной, охлажденной и мороженой рыбы. Гигиенические требования к качеству и безопасности озерной, морской, речной рыбы. Упаковка и маркировка свежесвыловленной, охлажденной и мороженой рыбы. Условия и сроки хранения свежесвыловленной, 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
1.	<b>Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы</b>		Тестирование	<b>6</b>

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	<b>Модульная единица 1.1</b> Методологические основы теории товароведения	Лекция № 1. Основы товароведения и экспертизы. Общая классификация потребительских товаров.	тестирование	2
2	<b>Модульная единица 1.2</b> Характеристика и качество товаров	Лекция № 2. Характеристика и качество товарного ассортимента.	тестирование	2
3	<b>Модульная единица 1.3</b> Обеспечение сохранности, контроля и экспертизы товаров	Лекция № 3. Обеспечение сохранности, контроля и экспертизы товаров	тестирование	2
<b>Модуль 2. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения</b>			<b>Тестирование</b>	<b>6</b>
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
<b>Модуль 3. Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения</b>			<b>Тестирование</b>	<b>6</b>
7	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
<b>ИТОГО</b>				<b>18</b>

#### 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
<b>Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы</b>				
1	<b>Модульная единица 1.1</b> 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

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
2	<b>Модульная единица 1.2</b> Характеристика и качество товаров	Занятие № 3. Анализ ассортимента товаров. Расчет показателей ассортимента 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	<b>Модульная единица 1.3</b> Обеспечение сохранности, контроля и экспертизы товаров	Занятие № 5. Правила приемки и контроля товарных партий (по качеству и количеству).	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 6. Определение норм естественной убыли	Выполнение и защита лабораторной работы	2
<b>Модуль 2. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения</b>				
4	<b>Модульная единица 2.1</b> 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	<b>Модульная единица 2.2</b> Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	Занятие № 9. Экспертиза качества свежих овощей и фруктов (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 10. Экспертиза качества овощных и фруктовых консервов (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
6	<b>Модульная единица 2.3</b> 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
<b>Модуль 3. Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения</b>				
7	<b>Модульная единица 3.1</b> Товароведение и экспертиза молочнокислых 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	<b>Модульная единица 3.2</b> Товароведение и экспертиза мясных продуктов и яиц	Занятие № 15 Экспертиза качества колбасных изделий (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Занятие № 16 Экспертиза Оценка качества яиц (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
9	<b>Модульная единица 3.3</b> 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 рыбных консервов (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
	<b>ИТОГО</b>			<b>36</b>

#### 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
<b>Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы</b>			<b>18</b>
1	<b>Модульная единица 1.1</b> 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
	<b>Модульная единица 1.2</b> 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 по-	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		вышения 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	
		<i>Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний</i>	2
	<b>Модульная единица 1.3</b> 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 товары в предприятии в соответствии с ГК и УК РФ и Законодательными актами РФ	4
		<i>Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний</i>	2
<b>Модуль 2 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения</b>			<b>18</b>
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	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		плодоовощной продукции.	
		<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. Алкогольные 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
<b>Модуль 3 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов животного происхождения</b>			<b>18</b>
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
		<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	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов:</i> Экспертиза и оценка показателей качества балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб.	4



№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	экспертиза рыбных товаров и морепродуктов	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	
		<i>Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний</i>	2
<b>ВСЕГО</b>			<b>54</b>

### 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
<b>ПК-1</b> Способен к организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве	-	7-18	все	экзамен
<b>ПК-4</b> – Способен организовывать производственную деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции	3-9	6-18	все	экзамен
<b>ПК-7</b> Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	все	все	все	экзамен
<b>ПК-16</b> Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	2-9	3-18	все	экзамен
<b>ПК-19</b> 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.rosпотребнадзор.ru](http://www.rosпотребнадзор.ru) Официальный сайт Роспотребнадзора РФ. Контроль и надзор в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей.

2. [www.stq.ru](http://www.stq.ru) Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
3. [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
4. [www.ab-centre.ru](http://www.ab-centre.ru) Сайт экспертно – аналитического центра агробизнеса.
5. [www.agronews.ru](http://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. Microsoft Office 2007 Russian Academic Open Лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 1 year Educational renewal License - Лицензия 1B08-230201-012433-600-1212 с 01.02.2023 до 09.02.2024;
4. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200211 от 22.04.2020;
5. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №2281 от 17.03.2020 «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](http://www.ias-stat.ru)
2. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru>

## **6.3. Карта обеспеченности литературой**

## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра \_\_\_\_\_ Направление подготовки 35.03.07

Дисциплина Товароведение и экспертиза товаров Количество студентов 20

Общая трудоемкость дисциплины : лекции 18 час.; лабораторные работы 36 час.; практические занятия 0 час.;

КП (КР) 0 час.; СРС 54 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библи.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
<b>Основная</b>										
Л, ПЗ, СРС	Теоретические основы товароведения и экспертизы	Калачев С. Л.	М. :Юрайт,	2014	+	+	+		10	20
Л, ПЗ, СРС	Товароведение продовольственных товаров (практикум): практикум	В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская	Санкт-Петербург: Лань	2014		+			<a href="https://e.lanbook.com/reader/book/52616/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/52616/#1</a>	
Л, ПЗ, СРС	Товароведение продовольственных товаров: учебно-методическое пособие	сост.: Фомина Н. В.	Красноярск : КрасГАУ	2011	+	+	+		10	72
<b>Дополнительная</b>										
Л, ПЗ, СРС	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность	О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова	Санкт-Петербург : Лань	2017		+			<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?">http://e.lanbook.com/books/element.php?</a>	
Л, ПЗ, СРС	Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие	Е. П. Корнена [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского	Новосибирск : Сибирское университетское издательство	2009	+		+		10	55
Л, ПЗ, СРС	Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учебное пособие	С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц.	М. : Дашков и К°	2014	+	-	+	-	10	14

Л, ПЗ, СРС	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум	И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская	Санкт-Петербург: Лань	2015		+			<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=61365">http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=61365</a> <a href="https://e.lanbook.com/img/cover/book/61365.jpg">https://e.lanbook.com/img/cover/book/61365.jpg</a> .
---------------	---	--	--------------------------	------	--	---	--	--	---

Директор Научной библиотеки \_\_\_\_\_

## 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 Красноярском ГАУ 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): КМ<sub>1</sub> - 144 ч.

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

## **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 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 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.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Категории студентов	Формы
С нарушением слуха	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме;</li><li>• в форме электронного документа;</li></ul>
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме увеличенных шрифтом;</li><li>• в форме электронного документа;</li><li>• в форме аудиофайла;</li></ul>
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме;</li><li>• в форме электронного документа;</li><li>• в форме аудиофайла.</li></ul>

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработала:**  
Шанина Е.В., к.т.н., доцент

\_\_\_\_\_  
(подпись)



**РЕЦЕНЗИЯ**  
на рабочую программу учебной дисциплины  
**«Товароведение и экспертиза товаров»**

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров» реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК». Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства».

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 предусмотрены рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины.

Материально-техническое и методическое обеспечение дисциплины свидетельствует о возможности достижения необходимого базового уровня подготовки студентов 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 «Товароведение и экспертиза товаров» 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.