

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.

"18" марта 2024г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ФГБОУ ВО
Красноярский ГАУ
Пыжикова Н.И.

"29" марта 2024г.

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 (ы) 4

Форма обучения очная

Квалификация выпускника бакалавр



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

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 2024 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 2024 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией ИПБиВМ протокол № 7 «18» марта 2024 г.

Председатель методической комиссии
Турицына Е.Г., д.в.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание) «18» марта 2024 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)

«15» марта 2024 г.

Оглавление

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

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 |
|---|---|---|
| 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 решения 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 |

| | | |
|---|--|--|
| венности | | собственности в области товароведения и экспертизы с учетом нормативного правового регулирования интеллектуальной деятельности |
| 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 | <p>Владеть: навыками решений в области развития товароведения и экспертизы как науки с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p> <p>Знать: способы осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> <p>Уметь: осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> <p>Владеть: навыками осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> |
| 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 | <p>Знать: способы определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Уметь: определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Владеть: 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 |
| Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану | 4 | 144 | 144 |
| Контактная работа | 1,5 | 54 | 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 |
| 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 - Трудоемкость 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 пищевкусных 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 |

| Наименование модулей и модульных единиц дисциплины | Всего часов на модуль | Контактная работа | | Внеаудиторная работа (СРС) |
|--|-----------------------|-------------------|-----------|----------------------------|
| | | Л | ЛЗ | |
| 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 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. | Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы | | Тестирование | 6 |

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и тема лекции | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|---|--|---|------------------------------|--------------|
| | 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 |
| Модуль 3. Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения | | | Тестирование | 6 |
| 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 |
| 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 |

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и название лабораторных занятий | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|---|--|---|---|--------------|
| 2 | Модульная единица 1.2 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 | Модульная единица 1.3 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 |
| 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 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 | 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 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 | Модульная единица 3.2 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 | 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 рыбных консервов (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 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 |
| | 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 товары в предприятии в соответствии с ГК и УК РФ и Законодательными актами РФ | 4 |
| | | <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 | 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 |
| 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 |
| | | <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 |
| 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 регулирования в сфере интеллектуальной собственности | все | все | все | экзамен |
| 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.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 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. 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
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. | Библ. | Каф. | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Основная | | | | | | | | | | |
| 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 | | + | | | https://e.lanbook.com/reader/book/52616/#1 | |
| Л, ПЗ, СРС | Товароведение продовольственных товаров: учебно-методическое пособие | сост.: Фомина Н. В. | Красноярск : КрасГАУ | 2011 | + | + | + | | 10 | 72 |
| Дополнительная | | | | | | | | | | |
| 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 | | + | | | http://e.lanbook.com/books/element.php? | |
| 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 | | + | | | http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=61365 https://e.lanbook.com/img/cover/book/61365.jpg . |
|---------------|---|--|--------------------------|------|--|---|--|--|---|

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): 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.ⁱ

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

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 |
|------------|---|---|--|
| 21.01.2026 | 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 №6 от 18.02.2026 |

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

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.