

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

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра «Товароведение и управление качеством продукции АПК»

СОГЛАСОВАНО:
Директор института
Т.Ф. Лефлер
"29" апреля 2019г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор
Н.И. Пыжикова
"29" апреля 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение и экспертиза товаров
ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продукции
животноводства

Курс: 3

Семестры: 5

Форма обучения: заочная

Квалификация выпускника: Бакалавр

Красноярск, 2019

Составители: Чаплыгина И.А. к.б.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«06» сентября 2019г.

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

Программа обсуждена на заседании кафедры «Зоотехнии и ТППЖ» протокол № 1 от «09» сентября 2019г.

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

«09» сентября 2019г.

Лист согласования рабочей программы

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

Председатель методической комиссии

Турицына Е.Г. д.в.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» апреля 2019г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07.

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

д.с.-х.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» апреля 2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ	4
1.1. Внешние и внутренние требования.....	4
1.2. Место дисциплины в учебном процессе.....	6
2. Цели и задачи дисциплины. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ.....	6
3. ОРГАНИЗАЦИОННО–МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.1. Структура дисциплины	8
4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины.....	8
4.3. Содержание модулей дисциплины.....	9
4.4. Лабораторные работы.....	11
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....	11
4.5.1. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....	11
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	12
6. УЧЕБНО–МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	12
6.1. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям.....	13
6.2. Программное обеспечение	15
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	17
7.1. Рейтинговый контроль изучения дисциплины	17
8. МАТЕРИАЛЬНО–ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	17
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	18
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	18
11. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....	19

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров» является частью блока обязательных дисциплин вариативной части направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина реализуется кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций выпускника ПК-1, ПК-4, ПК-7, ПК-16, ПК-19.

Целью преподавания дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров» является формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров растительного и животного происхождения, тенденций развития рынка продовольственных товаров и классификации.

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 защиты лабораторных работ и промежуточный контроль в форме зачета с оценкой (тестирование).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия – 8 ч., лабораторные работы – 10 ч. и 122 ч. самостоятельной работы студента.

1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров» включена в ОПОП частью блока обязательных дисциплин вариативной части направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Реализация в дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» должна формировать следующие компетенции: ПК-1, ПК-4, ПК-7, ПК-16, ПК-19.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения обще профессиональных задач. Уметь: применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности; интерпретировать полученные результаты. обосновывает и реализует современные технологии сельскохозяйственной продукции. Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для решения поставленных обще профессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий
ПК-4	Способен к организа-	Знать: основы и организацию научно-исследовательской

	ции научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве	деятельности Уметь: организовывать научно-исследовательскую деятельность Владеть: навыками организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве
ПК-7	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	Знать: влияние природных и хозяйственных факторов на распределение сорняков болезней и вредителей, влияние агротехнических мероприятий на распространение вредителей болезней и сорняков, требования к охране труда в сельском хозяйстве. Уметь: составлять схемы севооборотов с соблюдением научно-обоснованных принципах чередования культур, определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества, соблюдать требования природоохранного законодательства РФ при производстве продукции растениеводства. Владеть: разработка экологически обоснованной интегрированной системы защиты растений с учетом прогноза развития вредных объектов и фактического фитосанитарного состояния посевов для предотвращения потерь урожая от болезней, вредителей и сорняков, общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделываниями сельскохозяйственных культур.
ПК-16	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: способы осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Уметь: осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Владеть: навыками осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
	ПК-17Способен организовывать производство сельскохозяйственной продукции	Знать: способы организации производства сельскохозяйственной продукции Уметь: организовывать производство сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками организации производство сельскохозяйственной продукции
ПК-19	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: способы определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: Определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Изучение дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров» базируется на знаниях курсов: ботаника, химия, микробиология, зоология.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: технология хранения и переработки продукции растениеводства, технология хранения и переработки продукции животноводства, стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции, методы исследования молочных и мясных продуктов.

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

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме защиты лабораторных работ и промежуточный контроль в форме зачета с оценкой (тестирование).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия – 8 ч., лабораторные работы – 10 ч. и 122 ч. самостоятельной работы студента.

2. Цели и задачи дисциплины. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ

Целью преподавания дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров» является формирование знаний в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров растительного и животного происхождения.

Достижение поставленной цели реализуется выполнением студентами следующих задач:

- изучение основных понятий в области теории товароведения;
- изучить цели, задачи, принципы, объекты и методы товароведения; укрупненную систематизацию и классификацию товаров;
- изучение основ технологии классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков.
- изучение основных нормативно-правовых документов
- изучение требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах. Изучение упаковки, маркировки и хранения.
- сформировать навыки работы с классификаторами продукции и услуг;
- усвоить основополагающие товароведные характеристики товаров: ассортиментная, квалиметрическая и количественная;
- изучить виды товарных потерь, причины их возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения;
- усвоить виды, формы и средства товарной информации, их правовую базу, их место в фальсификации продукции;
- иметь представление об организационных основах экспертизы, контроля качества и надзора за товарами в сфере товарного обращения; идентификации и выявлении фальсификаций товаров, прослеживаемости в системе управления качеством услуг торговли.
- овладение практическими навыками и умением пользоваться нормативной документацией.
- идентифицировать подлинность, видовую и сортовую принадлежность товара по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции.
- овладение практическими навыками и умением выявлять дефекты и фальсификацию.
- создать необходимые условия на всех этапах товародвижения, правила товарного соседства.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации;
- нормативные и технические документы по приемке товаров;

- требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования;
- сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве;
- виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу;
- основные нормативные документы на однородные группы продовольственных товаров;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров;
- классификацию и ассортимент продовольственных товаров;
- номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров;
- основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации;

Уметь:

- работать с нормативными документами на однородные группы продовольственных товаров;
- распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве;
- определять показатели ассортимента и качества продовольственных товаров;
- выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь;
- осуществлять приемку товаров по количеству и качеству;
- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
- осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров;

Владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- методами распознавания сортов растений и пород животных, учитывая их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве;
- методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества продовольственных товаров, способами сохранения качества товаров;
- основными методами и приемами оценки качества и безопасности товаров, правилами идентификации и фальсификации;
- методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации;
- правилами приемки товаров по количеству, качеству;
- правилами товарного соседства.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО–МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4зач. ед. (144 часа), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	Всего		По семестрам
	ЗЕТ	час.	5 час.
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	4	144	144
Контактная работа	0,5	18	18
Лекции (Л)		8/4	8
Лабораторные работы (ЛР)		10/4	10

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	Всего		По семестрам
	ЗЕТ	час.	час.
Самостоятельная работа (СРС), в том числе:	3,4	122	122
самоподготовка занятиям, текущему контролю знаний,		42	42
работа с информационными ресурсами (конспект)		80	80
Подготовка к зачету	0,1	4	4
Вид итогового контроля:			зачет с оценкой

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2 – Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля*
			лекции	ЛР	СРС	
1	Теоретические основы товароведения и экспертизы	66	8	-	48	ЗаО, Т
2	Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров	76	-	10	74	ЗаО, Т
3	Подготовка к зачету с оценкой	4	-	-	-	ЗаО, Т
Всего:		144	8	10	122	ЗаО, Т

Т – тестирование, ЗаО – зачет с оценкой.

4.2. Трудоемкость 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	ЛР	
Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы	66	8	-	48
Модульная единица 1.1. Основы теории товароведения.	8	2	-	6
Модульная единица 1.2. Характеристика и качество товаров.	25	4	-	21
Модульная единица 1.3. Обеспечение сохранности, контроля и экспертизы товаров	23	2	-	21
Модуль 2. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров	76	-	10	74
Модульная единица 2.1. Товароведение товаров растительного происхождения.	25	-	4	21
Модульная единица 2.2. Товароведение товаров животного происхождения.	27	-	6	21
Модульная единица 2.3. Комбинированные товары.	16	-	-	16
Модульная единица 2.4. Вспомогательные товары.	16	-	-	16

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛР	
Подготовка к зачету с оценкой	4	-	-	4
Всего	144	8	10	122

4.3. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы

Модульная единица 1.1. 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. Основные термины, понятия, определения. Промышленный и торговый ассортимент товаров. Факторы формирования ассортимента. Ассортиментная политика. Формирование ассортимента, принципы. Групповой и развернутый (внутригрупповой) ассортимент. Формирование ассортимента по потребительским комплексам.

Группировка показателей ассортимента. Характеристика показателей ассортимента, методы их оценки. Сложившаяся и предпочтительная (рациональная) структура ассортимента. Расширение и оптимизация ассортимента.

Основные термины и определения в области качества в нормативных и законодательных актах: Закон РФ «О защите прав потребителя», стандарты ИСО, ГК РФ ст. 469,470,475, ФЗ РФ «О качестве и безопасности продукции» и др.

Требования к качеству товаров. Группировка требований к качеству. 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 /актируемые. Потери при хранении, транспортировании, предреализационные, ликвидные и неликвидные.

Модульная единица 1.3. Обеспечение сохранности, контроля и экспертизы товаров. Группировка, роль отдельных факторов в обеспечении сохранности характеристик 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 (Знаки сопровождения и безопасности, автоматическое кодирование тары и упаковки, потребительская маркировка). 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

Идентификация – понятие, опыт и необходимость идентификации продукции в сфере производства и обращения.

Понятия контроль, надзор и экспертиза. Юридическая, техническая, экономические стороны названных видов деятельности. Контроль и экспертиза качества товаров государственными и прочими организациями.

Модуль 2. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров.

Модульная единица 2.1. Товароведение товаров растительного происхождения. Зерномучные (зерно, мука, крупа, хлебобулочные и макаронные), плодоовощные (свежие плоды, овощи, грибы и продукты их переработки), вкусовые (алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, чай, кофе, а также условно табак и табачные изделия), сахар и его заменители, крахмал и крахмалопродукты, кондитерские товары, растительные масла и маргариновая продукция. Краткая характеристика. Пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству и безопасности. Идентификация и фальсификация. Транспортирование и хранение. Требования к маркировке.

Модульная единица 2.2. Товароведение товаров животного происхождения. Пищевые жиры животного происхождения, молочные (кисломолочные изделия - молоко, сметана, творог, сливки, масло, сыры и др.), мясные (мясо различных животных и птиц и продукты их переработки (колбасные изделия, мяскопчености, мясные консервы, полуфабрикаты и кулинарные изделия), рыбные (рыба свежая, соленая, вяленая, копченая, сушеная, консервы, рыбная икра), а также нерыбное водное сырье (раки, крабы, моллюски, водоросли и др.), яйца и яйцепродукты (яйца птиц и продукты их переработки (меланж, яичный порошок). Краткая характеристика. Пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству и безопасности. Идентификация и фальсификация. Транспортирование и хранение. Требования к маркировке.

Модульная единица 2.3. Комбинированные товары. Продукты детского питания, пищевые концентраты. Краткая характеристика. Пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству и безопасности. Идентификация и фальсификация. Транспортирование и хранение. Требования к маркировке.

Модульная единица 2.4. Вспомогательные товары. Пищевые добавки, пряности, приправы, натуральные улучшители консистенции. Краткая характеристика. Пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству и безопасности. Идентификация и фальсификация. Транспортирование и хранение. Требования к маркировке.

Таблица 4 – Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модульной единицы дисциплины	№ и название лекционных занятий мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во час.
Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы				
1.	Модульная единица 1.1. Основы теории товароведения	Лекция № 1. Товароведение, как наука. Основополагающие характеристики товаров.	тестирование	2
2.	Модульная единица 1.2. Характеристика и качество товаров	Лекция № 2. Ассортимент товаров.	тестирование	2
		Лекция № 3. Потребительские свойства, качество и хранение продовольственных товаров	тестирование	2
3.	Модульная единица 1.3. Обеспечение сохранности, контроля и экспертизы товаров	Лекция № 4. Маркировка и упаковка товаров	тестирование	2
Всего:				8

Т – тестирование, ЗаО – зачет с оценкой.

4.4. Лабораторные работы

Таблица 5 – Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий.	Вид контрольного мероприятия	Кол–во час.
Модуль 2. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров				
1.	Модульная единица 2.1. Товароведение товаров растительного происхождения.	Занятие № 1. Товароведная характеристика и оценка качества круп	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 2. Товароведная характеристика и оценка качества макаронных изделий.	Выполнение и защита лабораторной работы	2
2.	Модульная единица 2.2.	Занятие № 3. Оценка качества сметаны.	Выполнение и защита лабораторной работы	2
3.	Товароведение товаров животного происхождения.	Занятие № 4. Оценка качества яиц.	Выполнение и защита лабораторной работы	2
4.		Занятие № 5. Определение свежести мяса.	Выполнение и защита лабораторной работы	2
Всего:				10

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

4.5.1. 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. Предполагается работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях, подготовка к занятиям, текущему контролю знаний (тестирование).

Перечень видов работы и вопросов для самостоятельного изучения разделов дисциплины отражен в таблице 6.

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

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень видов работы и рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол–во часов
1.	Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы		48
2.	Модульная единица 1.1. Основы теории товароведения.	Самоподготовка к текущему контролю знаний	6
3.	Модульная единица 1.2. Характеристика и качество товаров.	Самоподготовка к текущему контролю знаний	6
4.		Работа с информационными ресурсами	15
5.	Модульная единица 1.3. Обеспечение сохранности, контроля и экспертизы товаров	Самоподготовка к текущему контролю знаний	6
6.		Работа с информационными ресурсами	15
7.	Модуль 2. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров		74
8.	Модульная единица 2.1. Товароведение товаров растительного происхождения.	Самоподготовка к лабораторным занятиям, текущему контролю знаний	6
9.		Работа с информационными ресурсами	15
10.	Модульная единица 2.2.	Самоподготовка к лабораторным занятиям,	6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень видов работы и рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
	Товароведение товаров животного происхождения.	текущему контролю знаний	
11.		Работа с информационными ресурсами	15
12.	Модульная единица 2.3.	Самоподготовка к текущему контролю знаний	6
13.	Комбинированные товары.	Работа с информационными ресурсами	10
14.	Модульная единица 2.4.	Самоподготовка к текущему контролю знаний	6
15.	Вспомогательные товары.	Работа с информационными ресурсами	10
Всего			122

5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

Таблица 7 – Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний

Компетенции	ПК-3	ПК-7	ПК-22
Лекции	+	+	+
Лабораторные работы	+	+	+
Самостоятельная работа студентов	+	+	+
Вид контроля		Зачет с оценкой	

6. УЧЕБНО–МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Елисеев М.Н., Позняковский В.М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник для вузов – М. Изд. Центр «Академия», 2006,- 304 с.
2. Елисеева Л.Г. , Родина Т.Г. , Положишникова М.А. и др. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Под ред. проф. Л.Г. Елисеевой.- М.: МЦФЭР, 2006 - 800 стр. - (серия «Высшая школа»).
3. Калачев С. Л.Товароведение и экспертиза одноименных групп продовольственных товаров и экспертизы : учебник для ст-ов спец. Коммерция всех форм обучения / С. Л. Калачев. - М. :Юрайт, 2011- 463 стр.
4. Коснырева Л.М., Криштафович В.И., Позняковский В.М. «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров»: учебник для высш.учеб.заведений, издание 4-ое, М. Изд. центр «Академия», 2008.
5. Родина Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров. Учебник для высш.учеб. заведений, М.: Изд.центр «Академия», 2007 г.
6. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для высш.учеб.заведений/ М.С. Касторных, В.А.Кузьмина, Ю.С. Пучкова.; 3- е издание перераб. и доп.. М. Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2009.
7. Васильева Н. О. Товароведение и экспертиза одноименных групп продовольственных товаров : методические указания к выполнению лабораторных работ для студентов направления 100700 Торговое дело, профиль Коммерция. - Красноярск: РИО КГТЭИ, 2012.
8. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»
9. Действующая нормативная документация по качеству, безопасности и сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья в Российской Федерации.
10. Действующие стандарты на молоко и молочные продукты ГОСТ и ГОСТ Р (по рекомендациям педагога).
11. Действующие стандарты на мясные товары, яичные продукты ГОСТ и ГОСТ Р (по рекомендациям педагога).
12. Действующие стандарты на пищевые жиры ГОСТ и ГОСТ Р (по рекомендациям педагога).
13. Действующие стандарты на рыбные товары и морепродукты ГОСТ и ГОСТ Р (по рекомендациям педагога).

14. Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник для вузов – М. Изд.-торговая корп. «Дашков и Ко», 2009.- 376 с.
15. Елисеева Л.Г., Махотина И.А. Экспертиза плодоовощной продукция: лекция. – М.:ГОУ ВПО «РЭА им. Г.В. Плеханова», 2009. – 56 с.
16. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник для вузов – М. Изд. Центр «Академия», 2004,- 288 с.
17. Кодекс Алиментариус. Нормы и правила относительно рыбы и рыбопродуктов / Пер. с англ. – М.: Изд-во «Весь мир», 2007. – 154 с.
18. Кодекс Алиментариус. Производство продукции животноводства. Пер. с англ. М.: «Весь Мир», 2007. – 230 с. Сборник международных стандартов.
19. Кодекс Алиментариус. Рыба и рыбопродукты / Пер. с англ. – М.: Изд-во «Весь мир», 2007. – 206 с.
20. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров (товары животного происхождения)». Сост. В.А. Кузьмина, Л.М. Коснырева, Т.Г. Родина, О.А. Гончаренко, - М.: ГОУ ВПО «РЭА им Г.В. Плеханова», 2008. – 62с.
21. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение и экспертиза молочных продуктов». Сост. В.А. Кузьмина, - М.: ГОУ ВПО «РЭА им Г.В. Плеханова», 2007. – 35с.
22. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение и экспертиза пищевых жиров». Сост. В.А. Кузьмина, - М.: ГОУ ВПО «РЭА им Г.В. Плеханова», 2007. – 35с.
23. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение и экспертиза мясных товаров». Тема «Товароведение и экспертиза яйца птицы и продуктов его переработки» Сост. Л.М. Коснырева, О.А. Гончаренко, - М.: ГОУ ВПО «РЭА им Г.В. Плеханова», 2007. – 35с.
24. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение и экспертиза рыбных товаров» (Тема:Рыбные товары солёные, вяленые, сушёные, копчёные, икорные, полуфабрикаты, кулинарные изделия) / Сост. Т.Г.Родина.- М.: Изд-во Рос.экон. акад, 2005.- 36 с.
25. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение и экспертиза рыбных товаров», издано там же, Часть 2. /Сост. Т.Г. Родина, Е.А. Феафанова., 2002 .
26. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение и экспертиза рыбных товаров» (Тема:Экспертиза качества консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов) / Сост. Т.Г.Родина.- М.: Изд-во Рос.экон. акад, 2006.- 47 с.
27. Практикум по дисциплине «Товароведение и экспертиза мясных товаров». Сост. Л.М. Коснырева, - М.: ГОУ ВПО «РЭА им Г.В. Плеханова», 2006. – 56с.
28. Рыжакова А.В. . Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник для вузов – М. Изд. Центр «Академия», 2005,- 224 с.
29. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Под общей редакцией Т.Г. Родиной/ М.: КолосС, 2003.
30. Технический регламент на масложировую продукцию. Федеральный закон РФ от 24.06.2008 №90-ФЗ.
31. Технический регламент на мясную продукцию. Федеральный закон РФ (проект) – www.gosstandart.gov.by/txt/actual-info/docs/tr-mm.pdf.
32. Технический регламент на мясо птицы. Федеральный закон РФ (проект).
33. Технический регламент на молочную продукцию. Федеральный закон РФ от 12.06.2008 №88-ФЗ.
34. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник для вузов / А. А. Ляшко [и др.]. - М.: Дашков и К, 2009. - 667 с. Библиогр.: с. 664-667.
35. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2.01.2000, № 29-ФЗ (в ред. от 9.05.2005).
36. Федеральный закон «О техническом регулировании в Российской Федерации» № 184-ФЗ: федер. закон № 184-ФЗ.- М.: Проспект, 2005.- 32 с.
37. ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» N 178-ФЗ27 октября 2008 г .

6.1. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей. [Электронный ресурс].
2. <http://vniimp.ru> - сайт ВНИИМП
3. <http://www.lgost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
4. <http://www.abc-analysis.ru/>
5. <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».
6. <http://www.consultant.ru/online/base/req=doc;base=LAW> – Общероссийский классификатор продукции
7. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров
8. <http://www.falshivkam.net/rus/articles/> - Латыпова А. Тушенка из фосфата и глутамата натрия [Электронный ресурс]
9. <http://www.fao.org/> - сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов
10. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
11. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
12. <http://www.justsite.itn.ru/fish> - справочно-информационный материал по систематизации и идентификации рыб и нерыбных гидробионтов. Разработчик – Подсосонная М.А.
13. <http://www.meat-club.ru/> - мясной клуб (все о мясе)
14. <http://www.meatmarket.info> - рынок мяса
15. <http://www.myasocom.ru> - сайт журнала «Мясо»
16. <http://www.ozpr.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
17. <http://www.gospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
18. <http://www.tks.ru/db/tnved/tree> Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности, Россия
19. <http://www.vniimp.ru/content.php?z=230>.- методические компоненты проведения идентификации состава мясного сырья и продуктов [Электронный ресурс]
20. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
21. www.begarat.ru - сайт компании, которая специализируется на оборудовании для мясопереработки
22. www.5022203.ru - оборудование материалов для вакуумной упаковки
23. www.apkmarket.ru - рынки продукции АПК
24. www.asq.org. – Официальный сайт Американского общества качества [Электронный ресурс].
25. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
26. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
27. www.konfor.ru – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].
28. www.meatbranch.com- сайт журнала «Мясные технологии»
29. www.meat-industry.ru - мясная промышленность России
30. www.meatinfo.ru – новости мясной промышленности
31. www.meatland.ru · новости рынка мяса

32. www.meatunion.ru - сайт Мясного Союза
33. www.ozppou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» [Электронный ресурс].
34. www.pticergrom.ru - обзор цен на мясные продукты
35. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].
36. www.spros.ru. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
37. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
38. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
39. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
40. [www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/](http://www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf) Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие [Электронный ресурс] / А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с. – ISBN 5-8265-0181
41. О защите прав потребителей. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300–1 вред, от 25.11.2006.

6.2. Программное обеспечение

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

6.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Электронная библиотечная система «Лань». e.lanbook.com
2. Электронная библиотечная система «Юрайт». www.biblio-online.ru/
3. Электронная библиотечная система «AgriLib». <http://ebs.rgazu.ru/>
4. Национальная электронная библиотека. <http://нэб.рф/>
5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. elibrary.ru
6. Справочно-правовая система КонсультантПлюс <http://www.consultant.ru>
7. Информационно – аналитическая система «Статистика». www.ias-stat.ru
8. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru/>
9. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии <https://www.rst.gov.ru/portal/gost/>
10. Единая база ГОСТов РФ. ГОСТ эксперт – <https://gostexpert.ru/>
11. Информационная система МЕГАНОРМ – <https://meganorm.ru/>
12. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации ТЕХЭКСПЕРТ <http://docs.cntd.ru/>.

Таблица 9 – Карта обеспеченности литературой

Кафедра Товароведение и управление качеством продукции АПК Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Дисциплина Товароведение и экспертиза товаров Количество студентов _____

Общая трудоемкость дисциплины: лекции ___ час.; лабораторные работы ___ час.; СРС ___ час.

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

Директор Научной библиотеки

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Виды текущего контроля по дисциплине: выполнение и защита лабораторных работ.

Промежуточный контроль по дисциплине: зачет с оценкой (тестирование).

Текущий контроль осуществляется во время проведения лабораторных работ преподавателем ведущим дисциплину. В случае возникновения текущей задолженности, отработка осуществляется согласно графика консультаций преподавателя. Возможна отработка текущей задолженности с использованием ЭОС MOODLE. В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей». Банк тестовых заданий, критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации подробно представлены в фонде оценочных средств по дисциплине.

7.1. Рейтинговый контроль изучения дисциплины

При изучении дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров» со студентами в течение семестра проводятся лекционные занятия, лабораторные работы. При изучении дисциплины учитываются все виды учебной деятельности, оцениваемые определенным количеством баллов (табл. 9). Текущая аттестация студентов проводится преподавателями, ведущими практические занятия.

Таблица 9 – Распределение рейтинговых баллов по видам занятий

Виды занятий	Баллы
Посещение лекций (0,5 балла за каждое занятие)	4
Выполнение и защита лабораторной работы (2 балл за каждое занятие и контроль знаний)	34
Работа с информационными ресурсами (Сбор информации в торговом предприятии)	22
Зачет с оценкой (тестирование)	40
Всего	100

Зачет с оценкой определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий. В итоговую сумму баллов входят результаты всех контролируемых видов деятельности. Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса. Рейтинговый контроль изучения дисциплины основан на действующем в Красноярском ГАУ Положении о рейтинговой оценке знаний студентов. Оценка осуществляется по 100-балльной шкале:

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

Если студент набрал в семестре менее 60 баллов, то для получения положительной оценки по дисциплине необходимо ликвидировать задолженности, затем студент сдает зачет по расписанию зачетной сессии. Зачет по дисциплине проводится также в случае, если студент претендует на более высокую оценку. Оценка на зачете 40 баллов, которые суммируются с баллами семестра.

8. МАТЕРИАЛЬНО–ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

По дисциплине на кафедре, за которой закреплена дисциплина, имеется следующий комплект материалов: рабочая программа, фонд оценочных средств, график самостоятельной

работы студентов; презентации отдельных лекций курса, выполненные в программе PowerPoint; информационные стенды; раздаточный материал (схемы, таблицы, иллюстрации, тестовые задания, тексты ГОСТов, законов, ТР, монографии, статьи, тезисы). Техническое обеспечение дисциплины связано с использованием аудиторий (1-3, 1-4, ул. Чернышева 19), оборудованных мультимедийными проекторами с экраном для презентаций, возможностью работы студентов в компьютерных классах, имеющих доступ к сети интернет и локальной сети университета

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Студентам необходимо ознакомиться с программой курса, методическими указаниями, специальной литературой, критериями оценки. По лекционному курсу необходимо составлять конспект. Рекомендуется подготовка к предстоящему занятию с помощью составления краткого конспекта. По отдельным темам составляется расширенный конспект в соответствии с заданием преподавателя. Конспекты необходимо иметь на занятиях во время практических работ. Необходимо запоминать специальную терминологию, приветствуется ведение словарика. Итогом выполнения теоретической подготовки по отдельным модулям выполнение и защита лабораторных работ. Студенты, не имеющие текущей задолженности допускаются до промежуточного контроля.

10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При изучении теоретического курса используются методы ИТ (использование медиаресурсов, энциклопедий, электронных библиотек и Интернет; консультирование студентов с использованием электронной почты и социальных сетей, применение справочных систем «Гарант», «Консультант +»). Материалы лекций представляются в интерактивной и устной форме, с использованием электронных презентаций и видеofilьмов. Реализуется технология самообучения студентов с использованием ЭОС Moodle. Применяется модульно-рейтинговая система аттестации. Контроль успеваемости проводится в форме электронного или бланкового тестирования.

Таблица 10 – Образовательные технологии по разделам дисциплины

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Лекция № 1. Товароведение, как наука. Основопологающие характеристики товаров.	Л	Лекция-визуализация с использованием мультимедийных технологий	2
Лекция № 2. Ассортимент товаров.	Л	Лекция-визуализация с использованием мультимедийных технологий	2
Занятие № 1. Товароведная характеристика и оценка качества круп	ЛЗ	Работа в мини-группах	1
Занятие № 2. Товароведная характеристика и оценка качества макаронных изделий.	ЛЗ	Работа в мини-группах	1
Занятие № 3. Оценка качества сметаны.	ЛЗ	Работа в мини-группах	1
Занятие № 4. Оценка качества яиц.	ЛЗ	Работа в мини-группах	1
Всего часов в интерактивной форме:			8

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

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

Программу разработал:
 Чаплыгина И.А. к.б.н., доцент

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

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров» реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК». Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

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 основная и дополнительная литература, рекомендуемая для подготовки к занятиям и изучения теоретических вопросов курса. Представлена информация о доступных электронных изданиях.

Рабочей программой дисциплины предусмотрено использование практической подготовки обучающихся. Приведенный перечень видов деятельности и вопросов для самостоятельной работы студентов позволяет укрепить знания 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», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

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», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Эксперт
Директор
ООО АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ
ХОЛДИНГ «КАЗАЦКАЯ ВОЛЬНИЦА»



Сендерская Л.Ф.