

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

Институт Пищевых производств
Кафедра Товароведение и управление качеством продукции АПК

СОГЛАСОВАНО:
Директор института
Матюшев В.В.
31 марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Пыжикова Н.И.
31 марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение и экспертиза товаров

ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

(код, наименование)

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью
продуктов питания

Курс 3

Семестр (ы) 5

Форма обучения очная

Квалификация выпускника бакалавр

Составители: Шанина Е.В., к.т.н., доцент «22» марта 2022 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и профессиональных стандартов: 40.010 Специалист по техническому контролю качества продукции, 40.062 Специалист по качеству продукции, 13.017 Агроном.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Зав. кафедрой Матюшев В.В., д.т.н., профессор «25» марта 2022 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией Института пищевых производств протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., к.т.н., доцент «25» марта 2022 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания

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

«26» марта 2022 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	4
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.1. <i>Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины</i>	6
4.2. <i>Содержание модулей дисциплины</i>	7
4.3. <i>Лабораторные занятия</i>	11
4.4. <i>Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний</i>	14
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	15
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	16
6.1. <i>Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</i>	16
6.2. <i>Программное обеспечение</i>	17
6.3. <i>Карта обеспеченности литературой</i>	17
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	20
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	20
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	21
9.1 <i>Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся</i>	21
9.2. <i>Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</i>	21
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	23

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-11 выпускника.

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

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

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

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

Используемые сокращения

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа

Л – лекции

ПЗ – практические занятия

КР – курсовая работа

СРС – самостоятельная работа студентов

1. Место дисциплины в структуре образовательных программ

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

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров» базируется на следующих ранее изученных дисциплинах: «Системы отбора и подготовки проб для контроля качества», «Метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции».

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Техно-химический контроль сырья и продуктов питания», «Технологии хранения и переработки продукции животноводства», «Управление качеством и безопасностью продуктов питания», «Расчет и испытание сроков годности пищевой продукции» 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 основными нормативно-правовыми документами РФ и международного сообщества в области соответствия качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям;
- изучение методов управления документооборотом организации и составление отчетов о качестве поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям;
- овладение знаниями о регистрации данных и формированию заключений о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям
- усвоение последовательности процедур при ведении реестра заключений о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям.

Таблица 1 – Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ПК-11 Способен подготовить заключение о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям и оформлять документы для предъявления претензий поставщикам</p>	<p>ИД-1_{ПК-11} Применяет актуальную нормативную документацию в области соответствия качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям.</p> <p>ИД-2_{ПК-11} Применяет основные методы управления документооборотом организации и составляет отчеты о качестве поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям.</p> <p>ИД-3_{ПК-11} Регистрирует данные и формирует заключение о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям;</p> <p>ИД-4_{ПК-11} Ведет реестр заключений о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные документы, регламентирующие требования стандартов и технических условий к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, поступающих в организацию. - методы управления документооборотом организации <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в нормативной документации в области соответствия качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям. - составлять отчеты о качестве поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям. - регистрировать данные и формировать заключение о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правилами ведения реестра заключений о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2 - Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№ 5
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	5	180	180
Контактная работа	2,5	90	90
в том числе:			
Лекции (Л)/ в том числе в интерактивной форме		18	18/10
Практические занятия (ПЗ)/в том числе в интерактивной форме		36	36/0
Лабораторные работы (ЛР)/ в том числе в интерактивной форме		36	36/18
Самостоятельная работа (СРС)	1,5	54	54
в том числе:			
курсовая работа (проект)		36	36
самоподготовка к текущему контролю знаний			18
Подготовка и сдача экзамена	1	36	36
Вид контроля:			экзамен

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3 - Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа			Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	ПЗ	
Модуль 1 Теоретические основы товароведения и экспертизы	48	6	-	36	6
Модульная единица 1.1 Методологические основы теории товароведения	10	2	-	6	2
Модульная единица 1.2 Характеристика и качество товаров	20	2	-	16	2
Модульная единица 1.3 Обеспечение сохранности, контроля и экспертизы товаров	18	2	-	14	2
Модуль 2 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	30	6	18	-	6
Модульная единица 2.1 Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	12	2	8	-	2
Модульная единица 2.2 Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	8	2	4	-	2
Модульная единица 2.3 Товароведение и экспертиза пищевкусковых	10	2	6	-	2

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа			Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	ПЗ	
товаров					
Модуль 3 Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	30	6	18	-	6
Модульная единица 3.1 Товароведение и экспертиза молочно-жировых товаров	10	2	6	-	2
Модульная единица 3.2 Товароведение и экспертиза мясных продуктов и яиц	12	2	8	-	2
Модульная единица 3.3 Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов	8	2	4	-	2
Курсовая работа	36				36
ИТОГО	144	18	36	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 (АВС, XYZ, правило Парето и др.). Ассортимент товаров в договоре поставки. Ответственность за нарушение условий об ассортименте.

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

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

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

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

Модульная единица 1.3 Обеспечение сохранности, контроля и экспертизы товаров

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

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

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

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

Понятия контроль, надзор и экспертиза. Контроль и экспертиза качества товаров государственными и прочими организациями. Правовое положение, организационная структура, особенности содержания и контроля: Роспотребнадзор, Предприятия независимых экспертиз, Организации по защите прав потребителей, организация контроля за количеством и качеством товара в торговом предприятии/роль товаровед. 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 свежесловленной, охлажденной и мороженой рыбы. Гигиенические требования к качеству и безопасности озерной, морской, речной рыбы. Упаковка и маркировка свежесловленной, охлажденной и мороженой рыбы. Условия и сроки хранения свежесловленной, охлажденной и мороженой рыбы.

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

Таблица 4 - Содержание лекционного курса

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

4.3. Практические 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 № 1-2. Изучение и применение основных положений Закона РФ «О защите прав потребителей»	экзамен	4
		Занятие № 3. Изучение приемов классификации и кодирования	экзамен	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		товаров. Применение классификации в товароведении		
	Модульная единица 1.2 Характеристика и качество товаров	Занятие № 4-5. Формирование ассортимента товаров в торговой сети	экзамен	4
		Занятие № 6. Основные направления в области формирования и совершенствования ассортимента. Управление ассортиментом в торговом предприятии	экзамен	2
		Занятие № 7-8. Установление показателей качества однородных групп продовольственных товаров	экзамен	4
		Занятие № 9. Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров.	экзамен	2
		Занятие № 10-11. Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий	экзамен	4
		Модульная единица 1.3 Обеспечение сохранности, контроля и экспертизы товаров	Занятие № 12. Направления обеспечения идентификации и прослеживаемости товаров	экзамен
	Занятие № 13-14. Изучение правил продажи товаров		экзамен	4
	Занятие № 15. Маркировка и кодирование товаров		экзамен	2
	Занятие № 16. Определение норм естественной убыли		экзамен	2
	Занятие № 17-18. Правила приемки и контроля товарных партий.		экзамен	4
	ИТОГО			36

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 2. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения				
2	Модульная единица 2.1 Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	Занятие № 1. Экспертиза качества муки (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 2. Экспертиза качества крупы (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 3. Экспертиза качества макаронных	Выполнение и защита лабораторной работы	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		изделий (работа в минигруппах)		
		Занятие № 4. Экспертиза качества хлебобулочных изделий (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
3	Модульная единица 2.2 Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	Занятие № 5. Экспертиза качества свежих овощей и фруктов (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 6. Экспертиза качества овощных и фруктовых консервов (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
4	Модульная единица 2.3 Товароведение и экспертиза пищевкусных товаров	Занятие № 7 Экспертиза качества чая и кофе (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 8 Экспертиза качества безалкогольных напитков (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 9. Экспертиза качества слабоалкогольных напитков (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
Модуль 3. Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения				
6	Модульная единица 3.1 Товароведение и экспертиза молочно-жировых товаров	Занятие № 10. Экспертиза качества молока (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 11. Экспертиза качества кисломолочных напитков и творога (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 12. Экспертиза качества майонеза (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
7	Модульная единица 3.2 Товароведение и экспертиза мясных продуктов и яиц	Занятие № 13 Экспертиза качества мяса сельскохозяйственных животных (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 14 Экспертиза Оценка качества яиц (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 15 Экспертиза качества колбасных изделий (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 16 Экспертиза качества мясных консервов (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
8	Модульная единица 3.3 Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов	Занятие № 17 Экспертиза качества мороженой рыбы (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 18 Экспертиза качества рыбы копченой (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
	ИТОГО			36

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

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

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

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

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			6
1	Модульная единица 1.1 Методологические основы теории товароведения	Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний, работа с информационными ресурсами.	2
	Модульная единица 1.2 Характеристика и качество товаров	Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний, работа с информационными ресурсами.	2
	Модульная единица 1.2 Обеспечение сохранности, контроля и экспертизы товаров	Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний, работа с информационными ресурсами.	2
Модуль 2 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения			6
2	Модульная единица 2.1 Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний, работа с информационными ресурсами.	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	Модульная единица 2.2 Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний, работа с информационными ресурсами.	2
	Модульная единица 2.3 Товароведение и экспертиза пищевкусовых товаров	Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний, работа с информационными ресурсами.	2
Модуль 3 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов животного происхождения			6
3	Модульная единица 3.1 Товароведение и экспертиза молочно-жировых товаров	Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний, работа с информационными ресурсами	2
	Модульная единица 3.2 Товароведение и экспертиза мясных продуктов и яиц	Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний, работа с информационными ресурсами	2
	Модульная единица 3.3 Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов	Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний, работа с информационными ресурсами	2
		<i>Курсовая работа</i>	36
ВСЕГО			54

4.4.2. Курсовые проекты (работы)/ контрольные работы/ расчетно-графические работы

Темы курсовых работ предусматривают разработку вопросов, представляющих научную направленность и практическую значимость. При выборе темы курсовой работы необходимо учитывать актуальность темы и возможность выполнения практической части курсовой работы.

Тема курсовой работы: «Товароведная характеристика и экспертиза качества (далее указывается объект исследования курсовой работы)».

Объектом исследования могут быть пищевые продукты отечественного и импортного производства, в том числе новые, реализуемые в розничной торговой сети. Студент выбирает объект исследования самостоятельно. Работа выполняется на основе данных предприятия. По согласованию с преподавателем - руководителем курсовой работы могут разрабатываться и другие темы, связанные с товароведением и экспертизой качества товаров. После выбора темы студент сообщает об этом преподавателю, тема фиксируется в задании и утверждается на кафедре.

Содержание работы определяется ее целями и задачами. Структура курсовой работы включает следующие элементы:

- титульный лист (1 стр.);
- задание (2 стр.);
- содержание (1 стр.);
- введение (1-2 стр.);
- теоретическая часть (10 -15 стр.);
- практическая часть (10 стр.);
- заключение (1-2 стр.);

- список литературы (не менее 10 источников);
- приложения (при необходимости).

Общий объем работы составляет 25 – 35 страниц печатного текста формата А4, без учета бланка задания. Некоторые материалы могут быть оформлены в виде приложения к основной части. Объем приложения не ограничивается.

Курсовая работа должна быть выполнена и представлена к защите в установленный срок. Студенты не защитившие курсовую работу к сдаче экзамена по дисциплине не допускаются.

Оригинальность текста курсовых работ проходит проверку в системе «Антиплагиат». Для допуска к защите курсовой работы оригинальность текста должна быть 30% и выше.

Электронный вариант курсовой работы для проверки на оригинальность необходимо предоставить за 20 дней до начала сессии преподавателю. В приложенном файле должен содержаться полный текст работы с титульным листом, ссылками, списком литературы и приложениями.

В установленный срок студент сдаёт работу на рецензирование научному руководителю. При положительном заключении курсовая работа допускается к защите.

Защита курсовой работы студентом проводится на заседании комиссии кафедры. Может проводиться в виде презентации с использованием компьютерной техники. Студент излагает сущность (цель и наиболее важные результаты, выводы и предложения) курсовой работы в течение 5 минут, отвечает на вопросы комиссии. Комиссия сразу же после защиты сообщает студенту оценку его работы.

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, ПЗ	СРС	Вид контроля
ПК-11 Способен подготовить заключение о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям и оформлять документы для предъявления претензий поставщикам	все	все	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. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
4. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.2016;
5. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
8. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

Информационная база

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

6.3. Карта обеспеченности литературой

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 36 час.;

КП (КР) 36 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?pl1_id=61365 https://e.lanbook.com/img/cover/book/61365.jpg .
---------------	---	--	--------------------------	------	--	---	--	--	---

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А

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

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

- выполнение и защита лабораторных работ;
- выполнение практических работ (отчет);
- 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, кроме того для допуска к экзамену обучающийся должен написать и защитить курсовую работу.

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

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

РЕЙТИНГ-ПЛАН

Дисциплина: Товароведение и экспертиза товаров (направление подготовки 35.03.07)

Ведущий преподаватель: _____

Нормативная трудоемкость дисциплины по ГОСТ и рабочему плану 180 ч.

Учебный план дисциплины разбит на один календарный модуль (КМ): КМ₁ - 180 ч.

Календарный модуль 1				итого баллов
дисциплинарные модули	баллы по видам работ			
	выполнение практических работ	защита лабораторной работы	тестирование	
ДМ ₁	18	-	14	32
ДМ ₂	-	9	15	24
ДМ ₃	-	9	15	24
Итоговый контроль :экзамен			20	20
<i>Итого за КМ₁</i>	<i>18</i>	<i>18</i>	<i>81</i>	<i>100</i>

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

Оценка, выставляемая при защите курсовой работы устанавливается в соответствии со следующей балльной шкалой.

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

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 – 144 ч. : 36 (зач. ед.) = 4 зач. ед.;
- 2) экзамен – 1 зач. ед.

ИТОГО: 5 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 первого дисциплинарного модуля обучающийся должен выполнить практические работы. Для успешного освоения 2 -3 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 и устного опроса.

Для подготовки и фиксирования практических и 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.

Курсовая работа выполняется в соответствии с заданием, определяющим сроки представления работы к защите и требованиями к его содержанию и оформлению. Порядок защиты курсовой работы определяется кафедрой и сообщается студенту при выдаче задания. Защита курсовой работы оценивается по балльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Студенту, не предоставившему курсовую работу до начала экзаменационной сессии, в ведомости выставляется «не сдано», и он считается неуспевающим по данной дисциплине. Студент, не предоставивший курсовую работу или получивший неудовлетворительную оценку за его защиту, имеет право на повторную защиту. Повторные защиты осуществляются в установленные дни утвержденным графиком ликвидации академических задолженностей. Комиссия для защиты курсовой работы – два человека, включая ведущего 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 послушу:

- 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.

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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 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 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 магистров обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 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», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Директор ООО
АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ
ХОЛДИНГ «КАЗАЦКАЯ
ВОЛЬНИЦА»



Сендерская Л.Ф.