

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор ИПП Матюшев В.В.

24 марта 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

24 марта 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ

ФГОС ВО

по направлению подготовки **35.03.07** *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

направленность (профиль): *Управление качеством и безопасностью продуктов питания*

Курс 3

Семестр 6

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 16.03.2023 - 08.06.2024

Красноярск, 2023

Составитель: Шанина Екатерина Владимировна, канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта 2023г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»,
профессиональных стандартов:
22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах её производства;
40.062 Специалист по качеству.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол №7 «17» марта 2023г.

Зав. кафедрой Матюшев Василий Викторович, докт. техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» марта 2023г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «20» марта 2023г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«20» марта 2023г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания»
Матюшев Василий Викторович, докт. техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«24» марта 2023г.

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. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины	6
4.2. Содержание модулей дисциплины	7
4.3. Лекционные занятия	10
4.4. Практические занятия	10
4.5. Лабораторные занятия	11
4.6. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	12
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	12
4.5.2. Курсовые работы.....	13
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	14
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	14
6.1. Карта обеспеченности литературой.....	14
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	14
6.3. Программное обеспечение	16
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	16
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	17
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины.....	17
9.1 Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся	17
9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	18

Аннотация

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров» относится к обязательной части блока Б.1 дисциплин для подготовки студентов по направлению подготовки 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 общепрофессиональных компетенций ОПК-2; ОПК-5 и профессиональной компетенции ПК-3 выпускника.

Дисциплина позволяет овладеть основами теоретическими знаниями по товароведению и экспертизе товаров. Получить практические навыки по применению актуальной нормативной документации в области соответствия качества продукции, разработке системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции.

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

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

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет пять зачетных единиц, 180 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 часов), практические занятия (36 часов), лабораторные работы (36 часов) и самостоятельной работы студента (54 часа).

1. Место дисциплины в структуре образовательных программ

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров» включена в ОПОП, в обязательную часть блока 1 Дисциплины (модули).

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров» базируется на следующих ранее изученных дисциплинах: «Органолептический и физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания», «Маркировка и упаковка продовольственных товаров», «Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции».

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Оценка соответствия», «Идентификация и фальсификация продуктов питания», «Управление качеством и безопасностью продуктов питания», «Экспертиза и оценка товаров растительного происхождения», «Экспертиза и оценка товаров животного происхождения» 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 освоение знаний, понимание 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
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-2} Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ИД-2 _{ОПК-2} Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	Знать: нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства Уметь: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства Владеть: методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-3 _{ОПК-5} Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства Уметь: использовать классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства Владеть: методами исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ПК-3 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПК-3} Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией. ИД-2 _{ПК-3} Осуществляет контроль показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ИД-3 _{ПК-3} Владеет навыками проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья пищевой продукции	Знать: нормативные документы, регламентирующие требования качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции Уметь: осуществлять контроль показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Владеть: навыками проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья пищевой продукции

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 зач. ед. (180 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№6
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	5	180	180
Контактная работа , в том числе:	2,5	90	90
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) в том числе:	1,5	54	54
курсовая работа		36	36
самоподготовка к текущему контролю знаний		18	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 пищевых кусковых товаров	10	2	6	-	2
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
Подготовка и сдача экзамена	36				
ИТОГО	180	18	36	36	54

МОДУЛЬ 1 Теоретические основы товароведения и экспертизы

Модульная единица 1.1 Методологические основы теории товароведения

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

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

Модульная единица 1.2 Характеристика и качество товаров

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

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

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

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

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

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

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

Модульная единица 1.3 Обеспечение сохранности, контроля и экспертизы товаров

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

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

Товарная информация: понятие, назначение, требования (3 «Д»); правовое и нормативно-техническое регулирование информационного обеспечения; виды и формы; средства; виды и разновидности товарно-сопроводительных документов; маркировка; реклама и пропаганда; специальная литература; информационные знаки.

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

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

МОДУЛЬ 2. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения

Модульная единица 2.1 Товароведение и экспертиза зерномучных товаров

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

Пищевая ценность и классификация зерновых культур.

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

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

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

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

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

Модульная единица 2.2 Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров

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

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

Товароведение и экспертиза быстрозамороженной плодоовощной продукции.

Модульная единица 2.3 Товароведение и экспертиза 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 свежевывловленной, охлажденной и мороженой рыбы. Гигиенические требования к качеству и безопасности озерной, морской, речной рыбы. Упаковка и маркировка свежевывловленной, охлажденной и мороженой рыбы. Условия и сроки хранения свежевывловленной, 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

4.3. Лекционные занятия

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			экзамен	6
1	Модульная единица 1.1	Лекция № 1. Основы товароведения и экспертизы. Общая классификация потребительских товаров.	тестирование	2
	Модульная единица 1.2	Лекция № 2. Характеристика и качество товарного ассортимента.	тестирование	2
	Модульная единица 1.3	Лекция № 3. Обеспечение сохранности, контроля и экспертизы товаров	тестирование	2
Модуль 2. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения			экзамен	6
2	Модульная единица 2.1	Лекция № 4. Товароведная характеристика зерномучных товаров	тестирование	2
	Модульная единица 2.2	Лекция № 5. Товароведная характеристика плодов и овощей.	тестирование	2
	Модульная единица 2.3	Лекция № 6. Товароведная характеристика пищевкусных товаров	тестирование	2
Модуль 3. Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения			экзамен	6
3	Модульная единица 3.1	Лекция № 7. Товароведная характеристика молочно-жировых товаров.	тестирование	2
	Модульная единица 3.2	Лекция № 8. Товароведная характеристика мясных продуктов и яиц	тестирование	2
	Модульная единица 3.3	Лекция № 9. Товароведная характеристика рыбных товаров и морепродуктов	тестирование	2
ИТОГО				18

4.4. 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			экзамен	36
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 товаров. Применение классификации в товароведении	экзамен	2
	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

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		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	2
		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

4.5. Лабораторные занятия

Таблица 6

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				18
2	Модульная единица 2.1 Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	Занятие № 1. Экспертиза качества муки (работа в мини группах)	Выполнение и защита	2
		Занятие № 2. Экспертиза качества крупы (работа в мини группах)		2
		Занятие № 3. Экспертиза качества макаронных изделий (работа в мини группах)		2
		Занятие № 4. Экспертиза качества хлебобулочных изделий (работа в мини группах)		2
	Модульная единица 2.2 Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	Занятие № 5. Экспертиза качества свежих овощей и фруктов (работа в мини группах)	Выполнение и защита	2
		Занятие № 6. Экспертиза качества овощных и фруктовых консервов (работа в мини группах)		2
	Модульная единица 2.3 Товароведение и экспертиза пищевкусовых товаров	Занятие № 7. Экспертиза качества чая и кофе (работа в мини группах)	Выполнение и защита	2
		Занятие № 8. Экспертиза качества безалкогольных напитков (работа в мини группах)		2
		Занятие № 9. Экспертиза качества слабоалкогольных напитков (работа в мини группах)		2
Модуль 3. Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения				18
3	Модульная единица 3.1 Товароведение и экспертиза молочно-жировых товаров	Занятие № 10. Экспертиза качества молока (работа в мини группах)	Выполнение и защита	2
		Занятие № 11. Экспертиза качества кисломолочных напитков и творога (работа в мини группах)		2
		Занятие № 12. Экспертиза качества	Выполнение	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		майонеза(работа в минигруппах)	и защита	
	Модульная единица 3.2 Товароведение и экспертиза мясных продуктов и яиц	Занятие № 13 Экспертиза качества мяса сельскохозяйственных животных (работа в минигруппах)	Выполнение и защита	2
		Занятие № 14. Экспертиза качества яиц (работа в минигруппах)		2
		Занятие № 15. Экспертиза качества колбасных изделий (работа в минигруппах)		2
		Занятие № 16. Экспертиза качества мясных консервов (работа в минигруппах)		2
	Модульная единица 3.3 Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов	Занятие № 17. Экспертиза качества мороженой рыбы (работа в минигруппах)	Выполнение и защита	2
		Занятие №18. Экспертиза качества рыбы копченой (работа в минигруппах)		2
	ИТОГО			36

4.6. 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.

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

Таблица 7 - 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 1.3 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 зерноучных товаров	Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний, работа с информационными ресурсами.	2
	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 пищевкусных товаров	Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний, работа с информационными ресурсами.	2
Модуль 3 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов животного происхождения			6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
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

4.5.2. Курсовые 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.

Таблица 8

№ п/п	Темы курсовых работ	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
1.	Ассортимент и экспертиза качества хлебобулочных изделий, вырабатываемых хлебозаводом (хлебопекарней), или поступающих в магазин.	1-7
2.	Ассортимент и качество крупы, реализуемой торговыми предприятиями. (На примере торгового предприятия или сети).	1-7
3.	Ассортимент и качество отечественных и импортных макаронных изделий, реализуемых торговыми предприятиями.	1-7
4.	Ассортимент и качество хлебобулочных изделий, вырабатываемых предприятиями малого бизнеса.	1-7
5.	Ассортимент, качество сухих завтраков из зернового сырья и круп повышенной биологической ценности, реализуемых торговыми предприятиями..	1-7
6.	Товароведная характеристика новых сортов хлеба лечебнопрофилактического назначения.	1-7
7.	Анализ ассортимента, экспертиза качества плодоовощных товаров и конкурентоспособности плодоовощных консервов, вырабатываемых заводом потребительской кооперации.	1-7
8.	Потребительские свойства, экспертиза качество плодов (семечковых, косточковых, тропических и субтропических), поступающих на овощные базы или реализуемых предприятиями. (На примере торгового предприятия или сети).	1-7
9.	Ассортимент, экспертиза качество, хранение и переработка заготавливаемых ягод, (грибов.)	1-7
10.	Влияние на качество и сохраняемость картофеля (других овощей) условий выращивания и способов хранения. Экспертиза качества	1-7

№ п/п	Темы курсовых работ	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
11.	Сравнительная характеристика и экспертиза качества майонезов отечественного и импортного производства.	1-7
12.	Товароведная характеристика кисломолочных продуктов отечественного и импортного производства, экспертиза качества.	1-7
13.	Товароведная характеристика, экспертиза качества мясных полуфабрикатов, реализуемых в торговых предприятиях.	1-7
14.	Ассортимент и экспертиза качества отечественных и импортных изделий, изготовленных из свинины.	1-7
15.	Ассортимент и экспертиза качества полукопченых колбас, вырабатываемых мясоперерабатывающими предприятиями потребительской кооперации и других форм собственности.	1-7
16.	Товароведная характеристика, экспертиза качества мясных полуфабрикатов, реализуемых в торговых предприятиях.	1-7
17.	Ассортимент и экспертиза качества вареных колбас, вырабатываемых различными отечественными фирмами.	1-7
18.	Товароведная характеристика икры осетровых и лососевых рыб, реализуемой в розничной торговой сети, экспертиза качества.	1-7
19.	Ассортимент и экспертиза качества рыбных консервов (пресервов), реализуемых в розничной торговой сети	1-7
20.	Товароведная характеристика продукции вырабатываемой из нерыбного водного сырья, экспертиза качества.	1-7

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы с формируемыми компетенциями представлены в таблице 9.

Таблица 9 - Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	ПЗ	СРС	Вид контроля
ОПК-2	все	-	все	все	Экзамен
ОПК-5	все	все	-	все	Экзамен
ПК-3	все	все	-	все	Экзамен

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. www.rospotrebnadzor.ru Официальный сайт Роспотребнадзора РФ. Контроль и надзор в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей.
2. www.stq.ru Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
3. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
4. Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru
5. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru>
6. www.ab-centre.ru Сайт экспертно – аналитического центра агробизнеса.
7. www.agronews.ru (Российский информационный портал о сельском хозяйстве).
8. Электронно-библиотечная система Юрайт: <http://urait.ru>
9. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
10. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра _____ Направление подготовки 35.03.07
 Дисциплина Товароведение и экспертиза товаров Количество студентов 20

Вид занятия	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,	2022	+	+	+		URL: https://urait.ru/bcode/488645	
Л, ПЗ, СРС	Товароведение продовольственных товаров (практикум): практикум	В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская	Санкт-Петербург: Лань	2022		+			https://e.lanbook.com/book/211718	
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		+			https://e.lanbook.com/book/238532	
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. Памбуччианц.	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

6.3. Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-230201-012433-600-1212 с 1.02.2023 до 09.02.2024г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

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 действующем в Красноярском ГАУ Положении о рейтинговой оценке знаний студентов. Оценка осуществляется по 100-балльной шкале.

РЕЙТИНГ-ПЛАН

Дисциплина: Товароведение и экспертиза товаров (направление подготовки 35.03.07)

Ведущий преподаватель: _____

Нормативная трудоемкость дисциплины по ГОСТ и рабочему плану 180ч.

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

ИТОГО: _____ 5зач. ед.¹

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине предназначена специализированная аудитория, в которой имеется наборы демонстрационного оборудования и учебные наглядные пособия, толы, стулья, магнитно-маркерная доска, экран, компьютер с доступом в Интернет, проектор ViewSonic PJD5223 DLP, Ноутбук Toshiba satellite L40-14H, ККМ «Меркурий» 130К-01, Компьютеры с выходом в Интернет – 6 шт., Информационные стенды (ауд. 1-03).

Для проведения лабораторных и практических занятий по дисциплине предназначена специализированная лаборатория (ауд. 1-04). В данной лаборатории имеется Столы, Стулья, Магнитно-маркерная доска, Компьютер с доступом в Интернет, Проектор Panasonic LCD, Экран, Принтер Canon, Ксерокс Canon, Весы HR-200 I (51/210г, 0,01/0,1мг), Фотометр фотоэлектрический КФК-3, Полярограф ТА-4, Микроскоп МИКМЕД-5 - 2 шт., Влагомер зерна ФАУНА-М – 4 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М, Поляриметр круговой СМ-3, Диафаноскоп ДСЗ-3, Анализатор клейковины ИДК-3М, Весы лабораторные Scout Pro, Электроплитка ЭПТ-1-1,0/220, Пурка ПХ-1 – 2шт., Фотоколориметр КФК-2, Сушильный шкаф SNOL 58/350 нж, Аквадистиллятор АДЭа-4, Иономер, Микроволновая печь СВЧ LG MS-1424U, Микроволновая печь MWLGMC-7849H, Магнитная мешалка ПЭ-6110, Электроплитка 2-х комфорочная ЕТ-223, Устройство для сушки посуды ПЭ-2000, Влагомер весовой MF-50, Наборы демонстрационного оборудования и учебные наглядные пособия, Информационные стенды.

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 послуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

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

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

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

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

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

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

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

(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины
«Товароведение и экспертиза товаров»

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров» реализуется в институте 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.