

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Чаплыгина И.А.

«21» марта 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

«21» марта 2025 г.



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

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 (ы) 6

Форма обучения очная

Квалификация выпускника бакалавр

Красноярск, 2025

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

«15» марта 2025г.

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 2025г.

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

«17» марта 2025 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «21» марта 2025 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
«21» марта 2025 г.

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)

«21» марта 2025 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
<i>4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины</i>	<i>6</i>
<i>4.2 Содержание модулей дисциплины</i>	<i>7</i>
<i>4.3. Лекционные занятия</i>	<i>10</i>
<i>4.4. Практические занятия</i>	<i>10</i>
<i>4.5. Лабораторные занятия.....</i>	<i>11</i>
<i>4.6. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний</i>	<i>12</i>
<i>4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....</i>	<i>12</i>
<i>4.5.2. Курсовые работы.....</i>	<i>13</i>
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	14
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	14
<i>6.1. Карта обеспеченности литературой</i>	<i>14</i>
<i>6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</i>	<i>14</i>
<i>6.3. Программное обеспечение</i>	<i>16</i>
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
<i>9.1 Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся</i>	<i>17</i>
<i>9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....</i>	<i>18</i>

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 оформлять специальную документацию 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 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 трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№6
Общая трудоемкость 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

Трудоемкость 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 зерновых товаров	12	2	8	-	2
Модульная единица 2.2 Товароведение и экспертиза плодовоовощных товаров	8	2	4	-	2
Модульная единица 2.3 Товароведение и экспертиза пищевкусовых 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

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 (широкота, 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 (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 товароведа. 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 плодовоощных товаров

Идентификационные признаки плодовоощной 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 плодовоощных консервов. Факторы, формирующие качество квашеных овощей, экспертиза качества. Экспертиза и оценка качественных показателей плодовоощных консервов. Условия хранения и сроки годности плодовоощных консервов. Требования к маркировке и упаковке плодовоощных консервов. Условия хранения и сроки годности. Дефекты плодовоощных консервов.

Товароведение и экспертиза быстрозамороженной плодовоощной продукции.

Модульная единица 2.3 Товароведение и экспертиза пищевкусовых 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 животных жиров животного происхождения. Экспертиза и оценка животных жиров животных топленых, маргарина, кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров. Требования к маркировке и упаковке животных жиров. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества животных 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 свежевыловленной, охлажденной и мороженой рыбы. Гигиенические требования к качеству и безопасности озерной, морской, речной рыбы. Упаковка и маркировка свежевыловленной, охлажденной и мороженой рыбы. Условия и сроки хранения свежевыловленной, 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

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
1	Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы		экзамен	6
	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
2	Модуль 2. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения		экзамен	6
	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 пищевкусовых товаров	тестирование	2
3	Модуль 3. Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения		экзамен	6
	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
2	Модульная единица 2.2 Товароведение и экспертиза плодовоовощных 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
		Занятие № 7. Экспертиза качества чая и кофе (работа в мини группах)	Выполнение и защита	2
2	Модульная единица 2.3 Товароведение и экспертиза пищевкусовых товаров	Занятие № 8. Экспертиза качества безалкогольных напитков (работа в мини группах)		2
		Занятие № 9. Экспертиза качества слабоалкогольных напитков (работа в мини группах)		2
		Занятие № 10. Экспертиза качества молока (работа в мини группах)		2
3	Модульная единица 3.1 Товароведение и экспертиза молочно-жировых товаров	Занятие № 11. Экспертиза качества кисломолочных напитков и творога (работа в мини группах)	Выполнение и защита	2
		Занятие № 12. Экспертиза качества		2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Модульная единица 3.2 Товароведение и экспертиза мясных продуктов и яиц		майонеза(работа в минигруппах)	и защита	
		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
Модульная единица 3.3 Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов		Занятие № 16. Экспертиза качества мясных консервов (работа в минигруппах)		2
		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 самостоятельный 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 1.1Методологические основы теории товароведения	Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний, работа с информационными ресурсами.	2
	Модульная единица 1.2Характеристика и качество товаров	Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний, работа с информационными ресурсами.	2
	Модульная единица 1.3Обеспечение 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 2.1Товароведение и экспертиза зерновучных товаров	Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний, работа с информационными ресурсами.	2
	Модульная единица 2.2Товароведение и экспертиза плодовоовощных товаров	Самоподготовка к занятиям, текущему контролю знаний, работа с информационными ресурсами.	2
	Модульная единица 2.3Товароведение 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

№ 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 плодовоовощных товаров и конкурентоспособности плодовоовощных консервов, вырабатываемых заводом потребительской кооперации.	1-7
8.	Потребительские свойства, экспертиза качества плодов (семечковых, косточковых, тропических и субтропических), поступающих на овощные базы или реализуемых предприятиями. (На примере торгового предприятия или сети).	1-7
9.	Ассортимент, экспертиза качества, хранение и переработка заготовляемых 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 варенных 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.rosпотребnadzor.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 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,	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. Памбухчянц.	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 засчитано»- 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.

дисциплинарные модули	Календарный модуль 1			итого баллов
	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, Поляграф 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-7849Н, 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 нарушением 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»



Сандерская Л.Ф.