

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры

Т. Л. Камоза
подпись, инициалы, фамилия
« 19 » июня 20 18 г.
Торгово-экономический
институт, реализующий ОПВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Товароведения и экспертизы
товаров
наименование кафедры

И. В. Кротова
подпись, инициалы, фамилия
« 17 » мая 20 18 г.
Торгово-экономический
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Дисциплина Б1.Б.6 Товароведение продовольственных товаров
индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом
Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки/специальности
Направленность (профиль) 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела
код и наименование направленности (профиля)
форма обучения заочная
год набора 2018

Красноярск 20 18

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

код и наименование направления подготовки (профиль)

Программу составили И.В. Дойко



инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины является: формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, тенденций развития рынка продовольственных товаров и их классификации.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения;
- основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов;
- основных положений Технических регламентов на пищевую продукцию, ее маркировку и безопасность;
- классификации и характеристик ассортимента и его идентификационных признаков;
- требований к качеству, установленных в отечественных и межгосударственных стандартах;
- изучение упаковки, маркировки и ассортимента продукции.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
	Уметь: определять показатели качества в соответствии с нормативной документацией;
ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
	Знать: свойства продовольственных товаров, факторы, формирующие их качество, требования к качеству
	Уметь: использовать нормативные документы для оценки качества продовольственных товаров;
	Владеть: навыками лабораторных исследований для определения качества пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-15: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	
	Знать: основные группы продовольственных товаров растительного и животного происхождения, их классификацию

	Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование информации по новым направлениям в ассортименте продовольственных товаров
ПК-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	
	Знать:.. основные методы исследования продовольственных товаров
	Уметь: определять органолептические и физико-химические показатели качества продовольственных товаров;
	Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции и установления их соответствия требованиям нормативной документации

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Биохимия, Химия пищевых продуктов, Органическая химия.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Химия пищевых продуктов, Основы рационального питания, Санитария и гигиена, Микробиология, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		4
Общая трудоемкость дисциплины	4 (144)	4 (144)
Контактная работа с преподавателем:	0,33 (12)	0,33 (12)
занятия лекционного типа	0,11 (4)	0,11 (4)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия		
практикумы		
лабораторные работы	0,22 (8)	0,22 (8)
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	3,42 (123)	3,42 (123)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Экзамен)	0,25 (9)	0,25 (9)

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров	0,5	0	1	12	ОПК-3, ПК-1 ПК-15 ПК-24
2	Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий	0,5	0	1	13	ОПК-3, ПК-1 ПК-15 ПК-24
3	Товароведение плодоовощных товаров	0,5	0	1	16	ОПК-3, ПК-1 ПК-15 ПК-24
4	Товароведение вкусовых товаров	0,5	0	1	18	ОПК-3, ПК-1 ПК-15 ПК-24
5	Товароведение пищевых жиров	0,5	0	1	18	ОПК-3, ПК-1 ПК-15 ПК-24
6	Товароведение молочных товаров	0,5	0	1	16	ОПК-3, ПК-1 ПК-15 ПК-24
7	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	0,5	0	1	14	ОПК-3, ПК-1 ПК-15 ПК-24
8	Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	0,5	0	1	16	ОПК-3, ПК-1 ПК-15 ПК-24
Всего		4	0	8	123	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров	0,5	0	0
2	2	Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий	0,5	0	0
3	3	Товароведение плодоовощных товаров	0,5	0,5	0
4	4	Товароведение вкусовых товаров	0,5	0,5	0
5	5	Товароведение пищевых жиров	0,5	0,5	0
6	6	Товароведение молочных товаров	0,5	0	0
7	7	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	0,5	0	0
8	8	Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	0,5	0,5	0
Всего			4	2	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров	1	1	0

2	2	Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий	1	1	0
3	3	Товароведение плодоовощных товаров	1	0	0
4	4	Товароведение вкусовых товаров	1	0	0
5	5	Товароведение пищевых жиров	1	0	0
6	6	Товароведение молочных товаров	1	0	0
7	7	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	1	0	0
8	8	Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	1	0	0
Всего			8	2	0

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Пилипенко Т.В., Нилова Л.П.	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. В 2-х ч. Часть I: Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей: Учебное пособие	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018
Л1.2	Пилипенко Т.В., Нилова Л.П.	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. В 2-х ч. Часть II: Товароведение и экспертиза переработанных плодов и овощей: Учебное пособие	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» является экзамен, который проводится в устной форме по билетам. Уровень знаний, умений и навыков студентов при проведении экзамена оценивается по шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются тестовые задания, защита лабораторных работ, вопросы к экзамену.

Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении (в виде ФОС) к рабочей программе.

5.2 Контрольные вопросы и задания

Тестовые задания для текущей аттестации

1. Хлебными злаками являются:

- а. Гречиху, пшеницу, рожь, ячмень;
- б. Горох, фасоль, пшеницу, рожь;
- в. Пшеницу, рожь, ячмень, овес, рис
- г. Фасоль, горох, чечевицу, рис

2. Бобовыми культурами являются:

- а. Фасоль, горох, чечевица, соя, бобы;
- б. Фасоль, рожь, соя;
- в. Кукуруза, бобы, горох
- г. Гречиха, бобы, рожь, ячмень

3. Мука, в зависимости от вида зерна подразделяется на :

- а. Пшеничную, ржаную, соевую, кукурузную и др.;
- б. Диетическую, пшеничную, макаронную.;
- в. Соевую, в/с, 1 сорта, пшеничную
- г. Диетическую, пшеничную, соевую, кукурузную

4. Хлопья геркулес вырабатывают из сырья

- а. крупа овсяная;
- б. крупа перловая;
- в. крупа полтавская;
- г. крупа гречневая ядрица;

5. Нитеобразными макаронными изделиями являются:

- а. Вермишель, макароны;
- б. Вермишель;
- в. Лапша, вермишель
- г. Рожки

6. Пряники в зависимости от способа производства вырабатывают:

- а. сырцовые, заварные
- б. сахарные, пряные
- в. заварные, сахарные
- г. на заквасках, опаре

7. Мучные кондитерские изделия включают:

- а. Печенье, варенье, зефир, пастила
- б. Печенье, крекер, торты, пряники
- в. Печенье, крекер, зефир, пряники
- г. вафли, сахар, карамель

8. Сахар песок готовят

- а. из сахарной свеклы и сахарного тростника
- б. из сахара рафинада
- в. из сахарозы
- г. из глюкозы

9. «Байховый» чай.....

- а. прессованный в плитки;
- б. рассыпчатый чай из скрученных листочков;
- в. гранулированный чай из трав;
- г. сбор сушеных трав

10. Вещества, придающие чаю терпкий, вяжущий вкус

- а. витамины и углеводы;
- б. витамины и минеральные соли;
- в. минеральные вещества, жиры;
- г. дубильные вещества.

11. Торговые сорта восстановленных соков

- а. на торговые сорта не делятся;
- б. экстра, высший сорт, первый сорт;
- в. высший сорт, первый сорт;
- г. высший, столовый

12. Основные сахара меда:

- а. Мальтоза, сахароза.
- б. Лактоза, раффиноза
- в. Глюкоза, фруктоза
- г. Галактоза, сахароза

13. Вещества, которые формируются в свежих плодах и овощах при фотосинтезе из углекислого газа и воды

- а. белки, витамины;
- б. углеводы;
- в. витамины;

г. минеральные вещества

14. Кишмиш - это

- а. сушеный виноград с косточкой;
- б. сушеный виноград без семян;
- в. высокосортный сушеный виноград;
- г. смесь сушеного винограда разных ампелографических сортов

15. Ядра косточек плодов в качестве масличного сырья используются для получения масла:

- а. оливковое;
- б. кукурузное, хлопковое;
- в. подсолнечное,
- г. соевое.

16. Маргарины разделяют на:

- а. Марки М, Т, Ж
- б. Маргарины бутербродные, масло мягкое и смеси топленые
- в. Классические, полужирные, жирные
- г. Маложирный, жирный, высокожирный

17. Наиболее заметно снижают температуру плавления жиров жирные

кислоты

- а. насыщенные высокомолекулярные
- б. насыщенные низкомолекулярные
- в. ненасыщенные
- г. полиненасыщенные

18. Кисломолочный продукт, получаемый в результате смешанного брожения:

- а. Кефир
- б. Простокваша
- в. Йогурт
- г. Снежок

19. Продукт, относящийся к молочным консервам

- а. Топленое масло
- б. Сухое молоко
- в. Молоко пастеризованное
- г. Молоко топленое

20. Основной углевод, содержащийся в молоке:

- а. крахмал
- б. лактоза
- в. сахароза
- г. лактулоза

21. Какие виды брожения происходят в кефире:
- а. спиртовое, молочнокислое,
 - б. уксусное, молочнокислое;
 - в. молочнокислое, уксуснокислое;
 - г. молочнокислое, спиртовое.
22. Белок, содержащийся в молоке:
- а. Миозин
 - б. Миоген
 - в. Казеин
 - г. Овоглобулин
23. Плотность – показатель, регламентируемый стандартом для:
- а. молока
 - б. сливочного масла
 - в. мороженого
 - г. сыра
24. Индекс молочной промышленности в маркировке молочных консервов обозначается буквой (-ами):
- а. М
 - б. ММ
 - в. МП
 - г. МО
25. Семейство лососевых включает:
- а осетр сибирский, пикша;
 - б горбуша, чавыча, семга;
 - в сазан, карп, лосось
 - г налим, морской окунь, семга
26. Рыба, которая используют для изготовления консервов «Шпроты в масле»:
- а шпроты, сазан;
 - б балтийская килька, салака;
 - в севрюга, кета
 - г салака, сайра
27. Отличительные особенности производства рыбных консервов от пресервов
- а стерилизация
 - б введение консервантов
 - в герметическая закатка
 - г пастеризация
28. Индекс рыбной промышленности в маркировке рыбных консервов обозначается буквами

- а РП
- б Р
- в К
- г А

29. Столовым яйца соответствуют

а яйца в течение 5 суток

б яйца в течение 7 суток после снесения

в яйца массой 40 г.

г яйца в течение 30 суток после снесения

30. Изделия, которые относят к вареным колбасам:

а сосиски охотничьи, сардельки;

б колбаса «Русская», «Любительская»;

в колбаса «Одесская», «Галинская»

г колбаса «Полтавская», «Краковская»

Вопросы для защиты лабораторной работы:

1. Какие нормативные документы, регламентируют качество продовольственных товаров (на примере изучаемой группы товаров).
2. Изложить результаты оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.
3. Какие показатели качества приводятся в стандарте на исследуемые товары.
4. Какие органолептические и физико-химические методы оценки качества использовали при исследовании изучаемой группы товаров
5. Охарактеризовать органолептические и физико-химические показатели качества изучаемой группы продовольственных товаров.
6. В чем состоят особенности представления и обработки результатов исследования?
7. Перечислить факторы, формирующие качество продовольственных товаров
8. Привести новые направления в ассортименте изучаемой группы товаров
9. Назвать группу товаров к которой относятся исследуемые образцы
10. Сделать выводы по результатам проведенных исследований группы товаров.

Контрольные вопросы для экзамена

1. Классификация продовольственных товаров. Товароведение. Определение, задачи. Пищевая ценность (энергетическая, биологическая, физиологическая).
2. Зерномучных товаров. Классификация и пищевая ценность. Строение зерна пшеницы.
3. Крупа. Классификация круп. Требования к маркировке. Ассортимент круп. Показатели качества круп. Хранение.
4. Мука пшеничная. Показатели качества. Требования к маркировке. Хранение.
5. Мука ржаная. Показатели качества. Требования к маркировке. Хранение.
6. Классификация хлеба. Пищевая ценность. Показатели качества (общие и специфические). Дефекты. Болезни. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
7. Макароны изделия. Сырье. Пищевая ценность. Классификация макаронных изделий. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
8. Изделия бараночные. Классификация. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
9. Изделия сухарные. Классификация. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
10. Классификация свежих овощей. Основные виды овощей и их характеристика.
11. Свежие плоды. Классификация плодов. Оценка качества свежих плодов и овощей. Показатели качества. Допустимые и недопустимые дефекты. Градация качества.
12. Методы консервирования плодов и овощей. Ассортимент. Требования к качеству. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
13. Общая характеристика и классификация кондитерских товаров. Пищевая ценность кондитерских товаров. Ассортимент кондитерских товаров.
14. Сахар. Сырье. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
15. Мед натуральный. Классификация. Пищевая ценность меда. Требования, предъявляемые к качеству меда. Дефекты меда. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
16. Сахаристые кондитерские изделия. Карамель. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
17. Мучные кондитерские изделия. Печенье. Классификация и ассортимент. Требования к качеству печенья сахарного. Требования к

маркировке. Условия и сроки хранения.

18. Классификация вкусовых товаров. Пищевая ценность. Химический состав. Показатели качества.

31. Чай. Пищевая ценность и химический состав. Классификация чая и ассортимент. Показатели качества чая. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

32. Слабоалкогольные напитки. Классификация пива. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

33. Соки. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

34. Безалкогольные газированные напитки. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

35. Питьевое молоко. Классификация и ассортимент. Показатели качества молока питьевого. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

36. Напитки простого (молочнокислого) брожения. Показатели качества. Требования к маркировке. Хранение

37. Напитки смешанного брожения. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

38. Сыры. Классификация и ассортимент (характеристика одной группы).

39. Показатели качества сыров полутвердых сычужных. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

40. Показатели качества сыров плавленых. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

41. Масло сливочное. Классификация и ассортимент.

42. Показатели качества масла сливочного. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

43. Характеристика мяса убойных животных. Основные ткани. Пищевая ценность мяса.

44. Классификация мяса убойных животных по упитанности, термическому состоянию.

45. Вареные колбасные изделия. Классификация и ассортимент вареных колбасных изделий. Показатели качества вареных колбас. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

46. Полукопченые колбасы. Классификация и ассортимент. Показатели качества полукопченых колбас. Требования к маркировке.

47. Копченые колбасы. Классификация и ассортимент.

48. Мясные консервы. Классификация и ассортимент.

49. Общие свойства жиров. Классификация жиров.

50. Растительные масла. Способы очистки. Классификация и

ассортимент.

51. Показатели качества растительных масел. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

52. Животные жиры. Способы получения. Классификация и ассортимент.

53. Показатели качества животных жиров. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

54. Маргарин. Классификация и ассортимент. Показатели качества маргаринов. Хранения. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

55. Майонез. Классификация и ассортимент. Показатели качества майонезов. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

56. Рыба. Классификация (по образу жизни, содержанию жира, белка, длине). Характеристика семейств: осетровые, лососевые)

57. Мороженая рыба. Способы замораживания.

58. Требования к качеству мороженой рыбы. Дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения. Соленая рыба. Способы посола.

59. Требования к качеству соленой рыбы. Дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

60. Копченая рыба. Способы копчения. Требования к качеству копченой рыбы. Дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

5.3 Темы письменных работ

В соответствии с учебным планом для студентов заочного обучения предусмотрена письменная контрольная работа по основным темам изучаемой дисциплины, которая выполняется в межсессионный период. Варианты контрольной работы представлены в Фонде оценочных средств.

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Николаева М.А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические основы товароведения: учеб. для вузов	Москва: Норма, 2014
Л1.2	Николаева М.А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Модуль II. Товарная экспертиза: учеб. для вузов	Москва: Норма, 2014

Л1.3	Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеев М. Н., Иванова Т. Н., Положишникова М. А., Коснырева Л. М., Гончаренко О. А., Елисеева Л. Г.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика"	Москва: "Дашков и К", 2014
Л1.4	Федченко Е. А., Стародуб О. А.	Товароведение продовольственных товаров: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»]	Красноярск: СФУ, 2014
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Трофимова Р. В., Нестеренко О. В.	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Часть 2: учеб.- практ. пособие для студентов специальности 080401.65, направлений подготовки 100800.62 и и 260800.62 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2012
Л2.2	Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для вузов	М.: Юрайт, 2011
Л2.3	Коник Н. В.	Товароведение продовольственных товаров: [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"]	Москва: Альфа- М, 2013
Л2.4	Криштафович В. И., Жебелева И. А., Пучкова Ю. С., Колобов С. В., Криштафович В. И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум. Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение", квалификация "бакалавр". Рекомендовано УМО вузов России по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров	Москва: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К", 2013
Л2.5	Трофимова Р. В., Нестеренко О. В.	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Ч. 1: учеб.-практ. пособие для студентов специальности 080401.65, направлений подготовки 100800.62 и 260800.62 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2012
6.3. Методические разработки			

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
ЛЗ.1	Данильчук Ю. В.	Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017
ЛЗ.2	Лихачева Е. И., Юсова О. В.	Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: Учебное пособие	Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2017
ЛЗ.3	Пилипенко Т.В., Нилова Л.П.	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. В 2-х ч. Часть I: Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей: Учебное пособие	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018
ЛЗ.4	Пилипенко Т.В., Нилова Л.П.	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. В 2-х ч. Часть II: Товароведение и экспертиза переработанных плодов и овощей: Учебное пособие	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Официальный сайт Ростехрегулирования	http://www.gost.ru/wps/portal/
Э2	Консультант Плюс	www.consultant.ru
Э3	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	www.foodprom.ru
Э4	Электронная библиотечная система	http://www.biblioclub.ru/

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Курс изучения дисциплины базируется на следующих видах занятий:

- лекциях,
- лабораторных занятиях,
- самостоятельной работе студентов (мини-опросам, сдаче экзамена.)

Средства обучения как важная составляющая характеристика дидактического процесса позволяют обеспечивать достижение целей обучения.

Они являются составной частью методики (технологии) обучения, которая включает в себя также средства и организационные

формы обучения (виды занятий).

Методы обучения – это взаимодействие педагога и обучаемого на основе системы последовательных действий преподавателя, организующих познавательную и практическую деятельность студентов по усвоению учебного материала с помощью различных средств.

Пять общедидактических методов обучения охватывают всю совокупность педагогического взаимодействия преподавателя и студентов: информационно-рецептивный, репродуктивный, проблемное изложение, эвристический и исследовательский.

Лекционный материал:

– Для организации первоначального усвоения знаний, новой и готовой информации на лекциях необходимо использовать объяснительно-иллюстративный метод (информационно-рецептивный), основанный на устном изложении учебной информации с демонстрацией наглядного материала (диаграмм, образцов товаров, слайдов-презентаций, плакатов).

– В ходе изложения лекционного материала может в определенных случаях использоваться эвристический метод (частично-поисковый), при котором преподаватель, обозначив проблему, трудную для самостоятельного решения, делит ее на подпроблемы, после чего серией взаимосвязанных вопросов подводит студентов к её решению.

– Логическим продолжением предыдущего метода является метод проблемного изложения, при котором преподаватель, обозначив проблему и цепью рассуждений раскрыв ее решение, показывает при этом противоречивость и сложность процесса выявления взаимосвязей и закономерностей в рамках дисциплины. Преподаватель, используя данный метод, время от времени прерывает свой рассказ и предлагает студентам высказать предположение, сформулировать вопрос, который был бы уместен в данный момент.

В целях активизации мыслительной деятельности студентов и повышения их профессиональной мотивации, развития способности анализировать научные и практические проблемы необходимо включение в лекцию следующих методов и приемов: элементов диалога, эвристической беседы, групповой дискуссии.

Включение в лекцию проблемных вопросов, ситуаций, заданий. Такие вопросы можно использовать в конце лекции как задание на следующее занятие. Поскольку зачастую активное участие в обсуждении принимают не все студенты, группу можно разделить на несколько малых групп, каждая из которых должна будет дать ответ на поставленный вопрос.

Использование эвристической беседы как тщательно продуманной системы вопросов способствует лучшему усвоению

нового материала.

Актуализация прежних знаний и опыта студентов в период чтения лекции посредством вопросов, небольших тестов, анализа конкретных ситуаций. Вопросы к студентам, требующие приведения жизненных примеров, которые могут проиллюстрировать те или иные ситуации.

Анализ конкретных ситуаций из торговой практики.

Показ значения полученных знаний для будущей профессиональной деятельности.

Использование фактических данных (примеров из торговой практики; цифр, иллюстрирующих количественную сторону каких-либо явлений).

Использование опорных сигналов, опорных тезисов лекций.

Тренировка чувствительности - прием, активирующий внимание и эмоциональную вовлеченность слушателя в тему, проблему. Достигается это путем введения в содержание лекции научного, профессионального и личного опыта преподавателя: что он считает важным в даваемой информации, почему так утверждает или отрицает что-то, как поступаем в таких случаях и многое другое.

В работе с основными понятиями тем преподаватель может сам раскрывать содержание основных понятий, выделяя их главные и существенные признаки, показывая иерархическую зависимость между раскрываемыми понятиями. Однако, можно применять ряд приемов активного обучения, при котором студенты становятся соавторами определения сути того или иного понятия (мозговой штурм, смысловое расщепление, иерархизация понятия, объяснение понятия с использованием рисунков и метафор, введение более простого, чем в учебнике, понятия, использование типичных практических ситуаций, свободные ассоциации, нахождение семантической связи между значением слова и содержанием понятия, сравнение нескольких точек зрения на тот или иное понятие).

Лабораторные занятия.

Поскольку дисциплина имеет прикладное значение, серьезное внимание должно быть уделено методам и приемам практического обучения посредством проведения лабораторных занятий. Лекции и лабораторно-практические занятия должны обеспечить творческое усвоение теоретических и практических проблем, формирование навыков проведения эксперимента как в целях установления качества продуктов, так и для научных исследований.

Для усвоения способов деятельности на лабораторных занятиях преподаватель может использовать репродуктивный метод, конструируя задания на воспроизведение действий. Например, просит студента воспроизвести порядок проведения эксперимента, пересказать ход рассуждений при анализе полученных значений, изложить содержание фрагмента нормативно-правового акта после его прочтения,

сравнить требования нормативной документации разных правовых уровней на один вид продукции и т.п.

Целесообразность использования исследовательского метода состоит в необходимости организационного усвоения опыта интерпретации результатов экспериментальной деятельности, приложения знаний, полученных в результате интеграции теоретического знания, практических навыков и умений, в формировании в сознании студента исследовательской культуры, научного подхода и творческого мышления.

Каждое лабораторно-практическое занятие следует начинать и / или заканчивать мини-опросом, позволяющим оценивать как готовность к практическому изучению пройденной на лекции темы, так и закрепление материала по результатам проведенного занятия.

Опросы на лабораторно-практических занятиях. Следует подчеркнуть, что темы опросов могут варьироваться в зависимости от особенностей аудитории, уровня освоения материала, темпа прохождения курса. Кроме того, сама форма проведения занятия также может меняться в зависимости от особенностей учебной группы и замысла преподавателя.

Так, темы опросов могут повторять темы лекций. Можно также рассматривать темы, которые не изучались на лекции. В этом случае опрос будет направлен на расширение знаний за счет учебников и первоисточников.

Возможно проведение опроса как репродуктивного, так и творческого типов. При таком опросе обсуждаются и определенные вопросы темы, и различные варианты решения практических ситуационных задач, заданий, проблем, вопросов.

Возможные способы организации опроса: фронтальный, групповой, парный, индивидуальный.

Самостоятельная работа студентов планируется по каждому из разделов теоретического курса. Кроме того, в самостоятельную работу студентов входит:

- подготовка к мини-опросам,
- подготовка к экзамену.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение:

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2018 по 26.04.2019;

- Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13С8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2018 по 31.05.2019.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

1 Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

2 Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3 Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы бакалавров, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения лабораторных занятий используются специализированные лаборатории, оснащенные приборами и оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 4-37 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук кафедры которая читает лекции
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 8-01 лаборатория товароведения и экспертизы однородных групп продовольственных товаров (зерномучные и кондитерские товары) ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, диафаноскоп для зерна, овоскоп ПКЯ -10, люминоскоп для определения качества продуктов ФИЛИН, печь муфельная ПМ 8, прибор для определения влажности пищевых продуктов "Элекс-7" – 2шт., холодильник Б 6-1.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 8-02 лаборатория товароведения и экспертизы однородных групп продовольственных товаров (вкусовые и плодоовощные товары) ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, диафаноскоп для зерна, рефрактометр универсальный лабораторный ТУ (к/лаб.), люминоскоп ФИЛИН, нитратометр "Нитрат-тест",.
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 8-04 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Прибор для определения пористости хлеба "Элекс-9"-5 шт., аквадистиллятор ДЭ - 4 – 2.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 8-13 лаборатория товароведения и экспертизы однородных групп продовольственных товаров (молочно-жировые товары) ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, овоскоп ПКЯ -10, рефрактометр УРЛ, холодильник "Снежинка", люминоскоп для определения качества продуктов ФИЛИН, прибор для определения влажности пищевых продуктов "Элекс-7", прибор для определения влажности продуктов – 3 шт., холодильник "Бирюса-6".
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 8-15 лаборатория товароведения и	Специализированная мебель, весы ВЛР-200г (к/лаб.), полка с лампами узкая ЛФ-250 (к/лаб.)- 2 шт., полка с лампами

<p>экспертизы однородных групп продовольственных товаров (мясные и рыбные товары) ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>широкая ЛФ-210 (к/лаб.)-10 шт., холодильник "Океан", биолюминисцентный анализатор, термонож – 2 шт., холодильник "Бирюса-6".</p>
<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorp</p>
<p>Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.</p>