

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор института



подпись

Ю.Л. Александров

«16» марта 2016 г.

Торгово-экономический институт
институт, реализующий ОП

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ

Дисциплина Б1.Б.14 Товароведение однородных групп 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 38.03.07 Товароведение

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 38.03.07.01 "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"

код и наименование направленности (профиля)

Красноярск 2016

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

38.03.07 Товароведение

38.03.07.01 "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили И.В. Дойко



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, изучение тенденций развития рынка продовольственных товаров и их классификации и ассортимента; дать понимание основных терминов товароведения однородных групп продовольственных товаров, систем классификаций, классификационных признаков, характеристики ассортимента на примере рассматриваемых групп продовольственных товаров и подготовить студента к изучению других дисциплин профессиональной направленности.

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: умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	
	Знать: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров.
	Уметь: ориентироваться в нормативных и правовых документах, регулирующих профессиональную деятельность.
	Владеть: навыками работы с нормативной документацией в товароведной деятельности.
ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	

	Знать: номенклатуру потребительских свойств и показатели качества однородных групп продовольственных товаров;
	Уметь: определять показатели ассортимента и/или качества товаров;
	Владеть: навыками определения показателей ассортимента и/или качества товаров.
ПК-11: умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	
	Знать: нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации;
	Уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
	Владеть: навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.
ПК-13: умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	
	Знать: нормативную и техническую документацию по качеству товаров;
	Уметь: определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;
	Владеть: навыками установления соответствия качества товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Данная дисциплина базируется на знаниях курсов:

Сенсорный анализ потребительских товаров, Теоретические основы товароведения и экспертизы, Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Биотехнология.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Товароведение и экспертиза зерномучных товаров, Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров, Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров, Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения, Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров, Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров, Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров, Идентификация и обнаружение фальсификации потребительских товаров, Товароведение и экспертиза пищевых жиров.

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	5
Общая трудоемкость дисциплины	7 (252)	4 (144)	3 (108)
Контактная работа с преподавателем:	3,17 (114)	1,67 (60)	1,5 (54)
занятия лекционного типа	1,06 (38)	0,56 (20)	0,5 (18)
занятия семинарского типа			
в том числе: семинары			
практические занятия			
практикумы			
лабораторные работы	2,11 (76)	1,11 (40)	1 (36)
другие виды контактной работы			
в том числе: групповые консультации			
индивидуальные консультации			
иная внеаудиторная контактная работа:			
групповые занятия			
индивидуальные занятия			
Самостоятельная работа обучающихся:	2,83 (102)	2,33 (84)	0,5 (18)
изучение теоретического курса (ТО)			
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)			
реферат, эссе (Р)			
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Да	Да	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт) (Экзамен)	1 (36)		1 (36)

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	6	0	12	22	ОПК-3 ПК-11 ПК-13 ПК-8
2	Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий	4	0	12	20	ОПК-3 ПК-11 ПК-13 ПК-8
3	Товароведение плодоовощных товаров	4	0	8	20	ОПК-3 ПК-11 ПК-13 ПК-8
4	Товароведение вкусовых товаров	6	0	8	22	ОПК-3 ПК-11 ПК-13 ПК-8
5	Товароведение молочных товаров	6	0	8	6	ОПК-3 ПК-11 ПК-13 ПК-8
6	Товароведение пищевых жиров	4	0	12	4	ОПК-3 ПК-11 ПК-13 ПК-8
7	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	4	0	8	4	ОПК-3 ПК-11 ПК-13 ПК-8
8	Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	4	0	8	4	ОПК-3 ПК-11 ПК-13 ПК-8
Всего		38	0	76	102	

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	6	2	0
2	2	Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий	4	2	0
3	3	Товароведение плодоовощных товаров	4	2	0
4	4	Товароведение вкусовых товаров	4	2	0
5	5	Товароведение молочных товаров	6	4	0
6	6	Товароведение пищевых жиров	6	0	0
7	7	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	4	4	0
8	8	Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	4	0	0
Всего			38	16	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	12	2	0

2	2	Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий	12	4	0
3	3	Товароведение плодоовощных товаров	8	4	0
4	4	Товароведение вкусовых товаров	8	4	0
5	5	Товароведение молочных товаров	8	4	0
6	6	Товароведение пищевых жиров	12	4	0
7	7	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	8	2	0
8	8	Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	8	4	0
Всего			76	28	0

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Батурина И. А.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: конспект лекций для студентов специальности 080401.65 "Товароведение и экспертиза товаров (в сфере пр-ва и обращения с.-х. сырья и прод. товаров)" и направления подготовки 100800.62 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2011
Л1.2	Криштафович В. И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лаб. практикум	М.: Дашков и К, 2010
Л1.3	Федченко Е. А.	Товароведение продовольственных товаров: учеб.-метод. пособие для лаб. работ [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания»]	Красноярск: СФУ, 2013

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются: тесты, защита лабораторных работ, курсовая работа, перечень контрольных вопросов к зачету и экзамену.

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» является зачет и экзамен, который проводится в устной форме по билетам.

Уровень знаний, умений и навыков студентов при проведении зачёта оценивается по двухбалльной шкале оценками: «зачтено» и «не зачтено».

Уровень знаний, умений и навыков студентов при проведении экзамена оценивается по шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

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. Нитеобразными макаронными изделиями являются:

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

5. Пряники в зависимости от способа производства вырабатывают:

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

6. Мучные кондитерские изделия включают:

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

7. «Байховый» чай.....

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

8. Основные сахара меда:

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

9. 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

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

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

11. Маргарины разделяют на:

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

г. Маложирный, жирный, высокожирный

12. Наиболее заметно снижают температуру плавления жиров жирные кислоты

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

13. Продукт, относящийся к молочным консервам

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

14. Основной углевод, содержащийся в молоке:

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

15. Какие виды брожения происходят в кефире:

- а. спиртовое, молочнокислое,
- б. уксусное, молочнокислое;
- в. молочнокислое, уксуснокислое;
- г. молочнокислое, спиртовое.

16. Белок, содержащийся в молоке:

- а. Миозин
- б. Миоген
- в. Казеин
- г. Овоглобулин

17. Плотность – показатель, регламентируемый стандартом для:

- а. молока
- б. сливочного масла
- в. мороженого
- г. сыра

18. Индекс молочной промышленности в маркировке молочных консервов обозначается буквой (-ами):

- а. М
- б. ММ
- в. МП

г. МО

19. Семейство лососевых включает:

- а осетр сибирский, пикша;
- б горбуша, чавыча, семга;
- в сазан, карп, лосось
- г налим, морской окунь, семга

20. 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

Примерные вопросы при защите лабораторной работы:

1. Привести нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность продовольственных товаров (на примере изучаемой группы товаров).
2. Изложить результаты оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.
3. Охарактеризовать органолептические и физико-химические показатели качества и методики их определения изучаемой группы продовольственных товаров.
4. Привести ассортимент изучаемой группы товаров
5. Перечислить дефекты изучаемой группы товаров и пути их возникновения
6. Сделать выводы по результатам проведенных исследований группы товаров.

Контрольные вопросы к зачету

1. Классификация продовольственных товаров.
2. Товароведение. Определение, задачи.
3. Пищевая ценность (энергетическая, биологическая, физиологическая).
4. Неорганические вещества, входящие в состав продуктов (Вода, минеральные вещества)
5. Углеводы, входящие в состав продуктов, их классификация
6. Белки, входящие в состав продуктов, их классификация
7. Жиры, входящие в состав продуктов, их классификация
8. Химический состав продовольственных товаров.
9. Зерномучных товаров. Классификация и пищевая ценность
10. Строение зерна пшеницы.
11. Крупа. Классификация круп. Требования к маркировке.
12. Ассортимент круп. Показатели качества круп. Хранение.

13. Мука пшеничная. Показатели качества. Требования к маркировке. Хранение.
14. Мука ржаная. Показатели качества. Требования к маркировке. Хранение.
15. Общие требования к качеству муки. Условия и сроки хранения.
16. Классификация хлеба. Пищевая ценность.
17. Показатели качества (общие и специфические). Дефекты. Болезни. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
18. Макароны изделия. Сырье. Пищевая ценность
19. Классификация макаронных изделий. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
20. Изделия бараночные. Классификация. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
21. Изделия сухарные. Классификация. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
22. Классификация свежих овощей.
23. Основные виды овощей и их характеристика.
24. Свежие плоды. Классификация плодов.
25. Пищевая и биологическая ценность плодов. Особенности химического состава.
26. Оценка качества свежих плодов и овощей. Показатели качества. Допустимые и недопустимые дефекты. Градация качества.
27. Методы консервирования плодов и овощей. Ассортимент. Требования к качеству. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
28. Общая характеристика и классификация кондитерских товаров. Пищевая ценность кондитерских товаров. Ассортимент кондитерских товаров.
29. Сахар. Сырье. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
30. Мед натуральный. Классификация. Пищевая ценность меда
31. Требования, предъявляемые к качеству меда. Дефекты меда. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
32. Сахаристые кондитерские изделия. Карамель. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
33. Мучные кондитерские изделия. Печенье. Классификация и ассортимент. Требования к качеству печенья сахарного. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
34. Пряничные изделия. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.

35. Классификация вкусовых товаров. Пищевая ценность. Химический состав. Показатели качества.
36. Чай. Пищевая ценность и химический состав.
37. Классификация чая и ассортимент. Показатели качества чая. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
38. Слабоалкогольные напитки. Классификация пива. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
39. Соки. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
40. Безалкогольные газированные напитки. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

Контрольные вопросы к экзамену

1. Основные понятия ТР ТС №033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции. Молочный продукт. Молочный составной продукт, молокосодержащий продукт.
2. Химический состав и пищевая ценность молока.
3. Классификация молочных продуктов.
4. Виды тепловой обработки молока.
5. Питьевое молоко. Классификация и ассортимент.
6. Показатели качества молока питьевого. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
7. Кисломолочные напитки. Способы приготовления кисломолочных напитков.
8. Напитки простого (молочнокислого) брожения. Показатели качества. Требования к маркировке. Хранение
9. Напитки смешанного брожения. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
10. Творог и творожные изделия. Классификация и ассортимент.
11. Показатели качества творога и творожных изделий. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
12. Молочные консервы. Классификация и ассортимент.
13. Показатели качества молочный сгущенных консервов с сахаром. Дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
14. Показатели качества сухого молока. Дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения
15. Сыры. Классификация и ассортимент (характеристика одной группы).

16. Показатели качества сыров полутвердых сычужных. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
17. Показатели качества сыров плавленых. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
18. Масло сливочное. Классификация и ассортимент.
19. Показатели качества масла сливочного. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
20. Характеристика мяса убойных животных. Основные ткани. Пищевая ценность мяса.
21. Химический состав мяса. Автолитические изменения в мясе.
22. Классификация мяса убойных животных (по виду, возрасту)
23. Классификация мяса убойных животных по упитанности, термическому состоянию.
24. Колбасы. Химический состав и пищевая ценность колбасных изделий. Классификация колбасных изделий.
25. Вареные колбасные изделия. Классификация и ассортимент вареных колбасных изделий.
26. Показатели качества вареных колбас. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
27. Полукопченые колбасы. Классификация и ассортимент.
28. Показатели качества полукопченых колбас.. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
29. Копченые колбасы. Классификация и ассортимент.
30. Показатели качества варено-копченых колбас. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
31. Показатели качества сыро-копченых колбас. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
32. Мясные консервы. Классификация и ассортимент.
33. Показатели качества мясных консервов. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
34. Общие свойства жиров. Классификация жиров.
35. Растительные масла. Способы очистки. Классификация и ассортимент.
36. Показатели качества растительных масел. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
37. Животные жиры. Способы получения. Классификация и ассортимент.
38. Показатели качества животных жиров. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
39. Маргарин. Классификация и ассортимент.
40. Показатели качества маргаринов. Хранения. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

41. Майонез. Классификация и ассортимент.
42. Показатели качества майонезов. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
43. Рыба. Классификация (по образу жизни, содержанию жира, белка, длине). Характеристика семейств: осетровые, лососевые)
44. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Автолитические изменения в мясе рыбы.
45. Мороженая рыба. Способы замораживания.
46. Требования к качеству мороженой рыбы. Дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
47. Соленая рыба. Способы посола.
48. Требования к качеству соленой рыбы. Дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
49. Копченая рыба. Способы копчения.
50. Требования к качеству копченой рыбы. Дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

5.3 Темы письменных работ

Примерные темы курсовых работ по дисциплине:

1. Анализ ассортимента и качества муки пшеничной хлебопекарной, реализуемой в розничной сети г. -----
2. Исследование ассортимента и качества крупы гречневой (или других видов) различных производителей
3. Оценка качества хлеба из пшеничной муки и анализ ассортимента , реализуемого в торговой сети г. -----
4. Исследование ассортимента и качества бараночных изделий, реализуемых в торговой сети г. ----
5. Анализ ассортимента и оценка качества хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки
6. Анализ ассортимента и оценка качества макаронных изделий производства -----
7. Исследование ассортимента и качества меда, реализуемого в розничной сети г. -----
8. Исследование ассортимента и оценка качества сахаристых кондитерских изделий
9. Исследование ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий
10. Анализ ассортимента и определение товарного качества яблок, реализуемых в торговой сети г—
11. Анализ ассортимента и качества яблочного сока, реализуемого в торговой сети г---
12. Анализ ассортимента и качества апельсинового сока различных производителей

13. Оценка качества и изучение ассортимента восстановленных фруктовых соков различных производителей
14. Анализ ассортимента и качества чая зеленого байхового, реализуемого в торговой сети г---
15. Анализ ассортимента и качества чая черного байхового различных производителей
16. Анализ ассортимента и качества кофе натурального в зернах
17. Анализ ассортимента и качества кофе натурального молотого различных производителей
18. Анализ ассортимента и качества кофе натурального растворимого, реализуемого в торговой сети г.
19. Анализ ассортимента и качества молока питьевого, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
20. Анализ ассортимента и качества масла сливочного, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
21. Анализ ассортимента и качества маргарина столового , реализуемого в розничной торговой сети г. Красноярск
22. Анализ ассортимента и качества спреда, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
23. Анализ ассортимента и качества вареных колбас, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
24. Анализ ассортимента и качества полукопченых колбас, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
25. Анализ ассортимента и качества рыбных консервов, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
26. Анализ ассортимента и качества рыбных пресервов, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
27. Анализ ассортимента и качества мясных консервов, реализуемого в розничной торговой сети г. _____

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

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Коник Н. В.	Товароведение продовольственных товаров: [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"]	Москва: Альфа-М, 2013

Л1.2	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
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	Дойко И. В., Чепелева Г. Г., Федченко Е. А.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 100800.62 «Товароведение»]	Красноярск: СФУ, 2013
Л1.5	Колобов С. В., Памбухчианц О. В.	Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учебное пособие	Москва: Дашков и К°, 2012
Л1.6	Николаева М. А., Резго Г. Я.	Хранение продовольственных товаров: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям 080301 "Коммерция (торговое дело)" и 080111 "Маркетинг"	Москва: Форум, 2015
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Леонтьев В. М., Веретнова О. Ю., Гуленкова Г. С.	Товароведение и технология переработки плодов и овощей: учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 38.03.07.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения с.-х. сырья и продовольств. товаров)», 38.03.07.03 «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»]	Красноярск: СФУ, 2015
Л2.2	Рязанова О. А., Николаева М. А.	Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания: учебное пособие	Москва: НОРМА, 2016
6.3. Методические разработки			

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
ЛЗ.1	Батурина И. А.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: конспект лекций для студентов специальности 080401.65 "Товароведение и экспертиза товаров (в сфере пр-ва и обращения с.-х. сырья и прод. товаров)" и направления подготовки 100800.62 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2011
ЛЗ.2	Криштафович В. И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лаб. практикум	М.: Дашков и К, 2010
ЛЗ.3	Федченко Е. А.	Товароведение продовольственных товаров: учеб.-метод. пособие для лаб. работ [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания»]	Красноярск: СФУ, 2013
ЛЗ.4	Криштафович В. И.	Выпускная квалификационная работа бакалавра (направление "Товароведение"): Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2015

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, выполнение курсовой работы, подготовке к промежуточной аттестации)

Лекционный материал:

– Для организации первоначального усвоения знаний, новой и готовой информации на лекциях может использоваться 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 целью 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 может быть включение в лекцию следующих методов и приемов: элементов диалога, эвристической беседы, групповой дискуссии.

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.

Лабораторные занятия.

Поскольку дисциплина имеет прикладное значение, серьезное внимание должно быть уделено методам и приемам практического обучения посредством проведения лабораторных занятий. 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, с 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 может начинаться и / или заканчиваться мини-опросом, позволяющим оценивать как готовность к практическому изучению пройденной на лекции темы, так и закрепление материала по результатам проведенного занятия.

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:

- написание курсовой работы по предложенной теме,
- подготовка к промежуточному контролю.

Учебным планом предусмотрено выполнение студентами курсовой работы.

Главная цель курсовой работы состоит в систематизации, закреплении и расширении теоретических знаний, полученных на лекционных и лабораторных занятиях. Студенты должны самостоятельно достаточно глубоко разработать конкретную тему курса в результате обобщения, систематизации и анализа данных, полученных из источников литературы, статистических сборников, отчетных материалов и нормативных актов.

При написании курсовой работы студенты приобретают необходимый опыт в изложении полученных теоретических знаний и результатов практических исследований с соблюдением общепринятых требований к стилю изложения, четкости формулировок товароведных категорий и терминов, а также логической последовательности расположения материала и его оформления.

Задачами курсовой работы являются:

- углубленное изучение студентами одного из разделов дисциплины;
- освоение приемов и методов решения научных и практических проблем товароведения;
- выработка умения у студентов делать логические и конкретные выводы в результате проведенных исследований.

Перед выполнением курсовой работы студентам необходимо изучить предусмотренный программой учебный материал, ознакомиться с нормативно-правовой и нормативно-технической литературой, регламентирующей правила торговли, требования к ассортименту и качеству товаров.

Для подготовки к курсовой работе, к зачету и экзамену следует использовать список предложенных тем курсовой работы и вопросов для контроля знаний, представленный в соответствующем разделе данной рабочей программы. Ответы на эти вопросы следует формулировать на основе материала учебников, текстов лекций, учебных пособий по соответствующим разделам.

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

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицензиат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
9.1.2	Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицензиат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
9.1.3	ESET NOD32 Antivirus;
9.1.4	Kaspersky Endpoint.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	На сегодняшний день СФУ представлен в Интернет официальным сайтом института, сайтами подразделений, факультетов, кафедр; сайтами электронных изданий; поисковыми и информационными системами; тематическими сайтами по отдельным сферам деятельности. Обучающимся должен быть также обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, профессиональным справочным и поисковым системам:
-------	--

	Электронные каталоги библиотек г. Красноярска
	Электронный каталог Научной библиотеки Сибирского федерального университета
	Электронный каталог Государственной универсальной научной библиотеки Красноярского края
	Российские электронные научные журналы и базы данных online
	Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU): http://elibrary.ru [до 2023]
	Университетская информационная система РОССИЯ (УИС РОССИЯ): http://uisrussia.msu .
	Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ: http://dvs.rsl.ru (доступ к полному тексту), http://diss.rsl.ru (доступ к каталогу)
	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М": http://www.znaniium.com
	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»»: http://rucont.ru
	Электронно-библиотечная система «Лань»: http://e.lanbook .

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 используется 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).