

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 И ЭКСПЕРТИЗА ЗЕРНОМУЧНЫХ ТОВАРОВ

Дисциплина Б1.В.ОД.8.1 Товароведение и экспертиза зерномучных 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 И ЭКСПЕРТИЗА ЗЕРНОМУЧНЫХ 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 и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы зерномучных товаров, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

1.2 Задачи изучения дисциплины

изучение основных понятий и нормативных документов в области классификации и характеристики ассортимента зерномучных товаров;

изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество зерномучных товаров;

приобретение умений и практических навыков в области оценки качества, экспертной оценки, идентификации и выявления несоответствия зерномучных товаров.

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

ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	
	знать: номенклатуру потребительских свойств и показатели качества изучаемой группы товаров; - факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;
	уметь: определять показатели качества товаров;
	владеть: навыками определения показателей качества товаров и способами сохранения 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: Физико-химические методы исследования, Безопасность товаров, Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Товарная экспертиза, Идентификация и обнаружение фальсификации потребительских товаров.

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
		5
Общая трудоемкость дисциплины	3 (108)	3 (108)
Контактная работа с преподавателем:	1,5 (54)	1,5 (54)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия		
практикумы		
лабораторные работы	1 (36)	1 (36)
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1,5 (54)	1,5 (54)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)		

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	Классификации зерна и продуктов его переработки по качеству	2	0	4	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
2	Товароведение и экспертиза зерна и муки	4	0	4	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
3	Товароведение и экспертиза крупы	2	0	6	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
4	Товароведение и экспертиза хлеба и хлебобулочных товаров	4	0	8	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
5	Товароведение и экспертиза макаронных изделий	2	0	4	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
6	Товароведение и экспертиза сухарных и бараночных изделий	2	0	6	6	ПК-11 ПК-13 ПК-8
7	Пищевые концентраты	2	0	4	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
Всего		18	0	36	54	

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	Классификации зерна и продуктов его переработки по качеству	2	0	0
2	2	Товароведение и экспертиза зерна и муки	4	0	0
3	3	Товароведение и экспертиза крупы	2	2	0
4	4	Товароведение и экспертиза хлеба и хлебобулочных товаров	4	2	0
5	5	Товароведение и экспертиза макаронных изделий	2	0	0
6	6	Товароведение и экспертиза сухарных и бараночных изделий	2	0	0
7	7	Пищевые концентраты	2	0	0
Всего			18	4	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	Классификации зерна и продуктов его переработки по качеству	4	0	0
2	2	Товароведение и экспертиза зерна и муки	4	0	0
3	3	Товароведение и экспертиза крупы	6	0	0

4	4	Товароведение и экспертиза хлеба и хлебобулочных товаров	8	0	0
5	5	Товароведение и экспертиза макаронных изделий	4	2	0
6	6	Товароведение и экспертиза сухарных и бараночных изделий	6	2	0
7	7	Пищевые концентраты	4	2	0
Всего			36	6	0

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Криштафович В. И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лаб. практикум	М.: Дашков и К, 2010
Л1.2	Криштафович В. И.	Выпускная квалификационная работа бакалавра (направление "Товароведение"): Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2015
Л1.3	Иванова Т. Н., Позняковский В. М., Добровольский В. Ф.	Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Промежуточной формой контроля по дисциплине является зачёт. Уровень знаний, умений и навыков студентов при проведении зачёта оценивается по двухбалльной шкале оценками: «зачтено» и «не зачтено».

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

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

Текущий контроль по дисциплине осуществляется в рамках лабораторных занятий в следующих формах:

- тест;
- защита лабораторных работ.

Примерные тестовые задания

Тема: Злаковые культуры

1. В алейроновом слое пшеницы преобладают:
 - а. Белки, минеральные вещества, витамины, клетчатка;
 - б. Углеводы, белки;
 - в. Клетчатка, жиры, белки
2. Эндосперм злаковых в основном содержит:
 - а. Белки, жиры, витамины, минеральные вещества;
 - б. Углеводы, белки;
 - в. Минеральные вещества, витамины, клетчатку
3. Зародыш зерна пшеницы содержит:
 - а. Белки, жиры, простые сахара, минеральные вещества, ферменты, витамины;
 - б. Белки, крахмал, минеральные вещества;
 - в. Крахмал, белки, жиры, витамины
4. Оболочка злаковых содержит:
 - а. Клетчатку, минеральные соли, витамины;
 - б. Крахмал, белок, ферменты;
 - в. Минеральные вещества, клетчатку, крахмал
5. К хлебным злакам относят:
 - а. Гречиху, пшеницу, рожь, ячмень;
 - б. Горох, фасоль, пшеницу, рожь;
 - в. Пшеницу, рожь, ячмень, овес, рис
6. К гречишным культурам относят:
 - а. Гречиху, ячмень;
 - б. Гречиху;
 - в. Просо, гречиху, кукурузу
7. Какие из указанных частей зерна имеют наибольшую энергетическую ценность:
 - а. Цветочные пленки, плодовые оболочки, алейроновый слой
 - б. Эндосперм, зародыш
 - в. Эндосперм, зародыш, цветочные пленки
8. Какие из указанных частей зерна имеют наибольшую биологическую ценность:
 - а. Алейроновый слой, эндосперм, зародыш;
 - б. Цветочные пленки, плодовые оболочки, алейроновый слой;
 - в. Эндосперм, зародыш, цветочные пленки
9. Какие из перечисленных злаков богаты белком:
 - а. Горох, фасоль, сою, чечевицу;

- б. Пшеница, рожь, ячмень;
- в. Просо, рис, соя
- 10. Какие из перечисленных злаков богаты крахмалом:
 - а. Просо, рис, соя;
 - б. Горох, фасоль, чечевицу;
 - в. Пшеница, рожь, кукуруза

Тема: Крупа

1. Из просо получают следующие виды круп:
 - а. Пшено шлифованное;
 - б. Пшеничную крупу;
 - в. Манную крупу
2. По качеству пшено шлифованное делят:
 - а. в/с, 1-й, 2-й, 3-й сорта;
 - б. Марки М, МТ, Т;
 - в. 1,2,3 номера
3. Из гречихи вырабатывают:
 - а. Ядрицу, гречиху, продел;
 - б. Ядрицу, ядрицу быстрорастваривающую, продел, продел быстрорастваривающий;
 - в. Ядрицу, продел
4. Ядрицу и ядрицу быстрорастваривающую по качеству подразделяют:
 - а. На сорта;
 - б. На марки ;
 - в. На номера
5. Из риса вырабатывают:
 - а. Рис, пшено;
 - б. Рис шлифованный, рис дробленый шлифованный;
 - в. Рисовую крупу, саго
6. Рис, шлифованный по качеству подразделяют на:
 - а. В/с, 1,2,3 сорта;
 - б. 1,2,3 номера;
 - в. Экстра, в/с, 1,2,3 сорта
7. Манную крупу по качеству делят на :
 - а. Сорта- 1,2,3;
 - б. Марки – М, МТ, Т;
 - в. Номера – 1,2,3,4,5
8. Из ячменя получают:
 - а. Перловую, ячменную;
 - б. Перловую, ячневую;
 - в. Просо, ячменную
9. Перловую крупу по качеству подразделяют на:

- а. Сорты – в/с, 1, 2;
 - б. Номера – 1, 2, 3, 4, 5;
 - в. Марки – М, МТ, Т
10. Саго – натуральное получают из:
- а. Пшеницы;
 - б. Сока особого вида пальмы;
 - в. Картофельного крахмала

Тема: Мука

1. В зависимости от вида зерна муку подразделяют:
 - а. Пшеничную, ржаную, соевую, кукурузную и др.;
 - б. Диетическую. пшеничную, макаронную.;
 - в. Соевую, в/с, 1 сорта, пшеничную
2. В зависимости от назначения муку вырабатывают:
 - а. Пшеничной, ржаной, макаронной;
 - б. Хлебопекарной, макаронной, диетической, пищевой, кулинарной;
 - в. Хлебопекарной, макаронной, пшеничной
3. Мука пшеничная хлебопекарная производится следующих сортов:
 - а. Крупчатка, в/с, 1 сорт;
 - б. в/с, 1, 2, 3 сорта;
 - в. Экстра, в/с, крупчатка, 1с, 2с, обойная
4. Мука ржаная хлебопекарная производится следующих сортов:
 - а. в/с, 1, 2, 3 сорта;
 - б. Обойная, сеяная, крупчатка;
 - в. Обойная, обдирная, сеяная
5. Из физико-химических показателей для пшеничной хлебопекарной муки определяют:
 - а. Массовую долю влаги, зольность, кислотность, содержание сырой клейковины крупность помола;
 - б. Зольность, кислотность, витамины;
 - в. Массовую долю влаги, зольность, кислотность
6. Клейковина - это:
 - а. углеводы;
 - б. набухший белок.;
 - в. Клетчатка
7. Какой из показателей характеризует наличие отрубей в муке:
 - а. Влажность;
 - б. Пористость;
 - в. Зольность
8. Титруемая кислотность характеризует:
 - а. Общее количество свободных кислот и кислых солей;

- б. Общее количество белков;
- в. Общее количество жиров
- 9. Разные сорта пшеничной муки отличаются между собой по:
 - а. Количеству клейковины;
 - б. Количеству влаги;
 - в. Количеству органических кислот
- 10. Отметьте главный показатель хлебопекарных свойств пшеничной муки

- а. Качество и количество клейковины;
- б. Влажность;
- в. Пористость

Тема: Хлеб и хлебобулочные изделия

- 1. В зависимости от вида муки хлеб делят на:
 - а. Ржаной, пшеничный;
 - б. Ржаной, пшеничный, ржано-пшеничный, пшенично-ржаной;
 - в. Соевый, пшеничный
- 2. По рецептуре хлеб делят на :
 - а. Простой, сдобный;
 - б. Простой, улучшенный, сдобный;
 - в. Простой
- 3. Из физико-химических показателей для хлеба простого определяют:
 - а. Массовую долю влаги, зольность, кислотность, пористость;
 - б. Влажность, содержание жира, кислотность;
 - в. Содержание сырой клейковины, кислотность, пористость
- 4. Что является основным сырьем в хлебопечении?
 - а. Мука, вода, дрожжи, сахар;
 - б. Мука, вода, дрожжи, соль;
 - в. Мука, вода, дрожжи, соль, сахар.
- 5. В каком сорте хлебопекарной пшеничной муки больше сырой клейковины?
 - а Крупчатка, обойная;
 - б Высший, первые сорта;
 - в Певый сорт, обойная
- 6. Назовите дефекты внешнего вида хлеба
 - а Непромес, посторонние включения, закал;
 - б Неправильная форма изделий, притиски, чрезмерно окрашенная корка хлеба;
 - в Отслоение верхней корки от мякиша, крошливый грубый мякиш, излишне кислый запах и вкус
- 7. Какие изменения качества хлеба при хранении делают его непригодным для пищевых и кормовых целей?
 - а. Черствение, уменьшение массы, изменение формы;

- б. Усушка, ухудшение запаха и вкуса;
- в Картофельная , кровавая, меловая болезнь, плесневение
- 8. Какое изделие называется сдобным:
 - а Содержанием по рецептуре сахара и/или жиров 14% и более к массе муки;
 - б С добавлением пищевых добавок;
 - в С добавлением разрыхлителей и улучшителей
- 9. Органолептические показатели качества хлеба
 - а Внешний вид, состояние мякиша, вкус и запах;
 - б Форма, цвет, вкус;
 - в Внешний вид, влажность, вкус и аромат
- 10. Физико-химические показатели хлеба из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта
 - а. Влажность, кислотность, пористость;
 - б. Влажность, содержание сахара и жира;
 - в. Зольность, пористость, влажность

Тема: Сухарные и бараночные изделия

1. Бараночные изделия классифицируют на:
 - а. Сушки и баранки;
 - б. Сушки, баранки и бублики;
 - в. Сушки, сухари
2. Какие бараночные изделия содержат 27% влаги:
 - а. Сушки и баранки;
 - б. Бублики;
 - в. Сушки
3. Назовите вид бараночных изделий с толщиной жгута до 3,3см
 - а. Сушки;
 - б. Баранки;
 - в. Бублики
4. Назовите вид бараночных изделий с диаметром кольца от 4-6 см
 - а. Сушки;
 - б. Баранки;
 - в. Бублики
5. Один из физико-химических показателей, характерный для бараночных и сухарных изделий
 - а. Намокаемость;
 - б. Влажность;
 - в. Пористость
6. Из органолептических показателей у бараночных изделий оценивают:
 - а. Форму, поверхность, цвет, хрупкость, вкус и запах;

- б. Набухаемость, цвет и вкус;
- в. Цвет, вкус и запах, пористость
- 7. Основные физико-химических показатели у бараночных изделий :
 - а. Влажность, зольность, кислотность;
 - б. Влажность, кислотность, набухаемость;
 - в. Влажность, количество жира и сахара
- 8. Какие изделия относятся к сухарным:
 - а. Сухари простые, сдобные, сушки;
 - б. Сухари простые, сдобные, сухарики закусочные
 - в. Сухари
- 9. Органолептические показатели характерные для простых сухарей:
 - а. Форма, размер, состояние поверхности, цвет, хрупкость, вкус и запах;
 - б. Набухаемость, цвет и вкус;
 - в. Цвет, вкус и запах, пористость
- 10. По каким физико-химическим показателям контролируют качество сдобных сухарей
 - а. Влажность, зольность, кислотность;
 - б. Влажность, кислотность;
 - в. Влажность, кислотность, количество жира и сахара

Тема: Макароны изделия

- 1. В зависимости от формы макаронные изделия подразделяют на следующие типы:
 - а. Макароны, рожки, вермишель, перья;
 - б. Трубочатые, нитеобразные, лентообразные, фигурные;
 - в. Трубочатые, вермишель, ракушки, рожки
- 2. Трубочатые макаронные изделия подразделяют на подтипы:
 - а. Макароны, рожки, перья;
 - б. Вермишель, макароны, рожки;
 - в. Обыкновенные, любительские, соломка
- 3. К нитеобразным изделиям относят:
 - а. Вермишель, макароны;
 - б. Вермишель;
 - в. Лапша, вермишель
- 4. Макароны изделия в зависимости из какого зерна получают макаронную муку подразделяют на :
 - а. Группы А, Б, В;

- б. Классы 1,2,3;
- в. Сорты в/с,1,2
- 5. Что положено в основу деления макаронных изделий на сорта:
 - а. Физико-химические показатели;
 - б. Органолептические показатели;
 - в. Сырье
- 6. В зависимости от формы макаронные изделия подразделяют на:
 - а. Типы;
 - б. Подтипы;
 - в. Виды
- 7. К какому типу макаронных изделий относятся перья:
 - а. Макароны;
 - б. Трубоччатые;
 - в. Нитеобразные
- 8. Основные органолептические показатели макаронных изделий:
 - а. Цвет, поверхность, излом, форма, вкус и запах, состояние после варки;
 - б. Форму, поверхность, цвет, хрупкость, вкус и запах;
 - в. Внешний вид, вкус и запах
- 9. Кислотность у макаронных изделий без добавок составляет:
 - а. Не более 40;
 - б. Не более 100 ;
 - в. Не нормируется
- 10. От чего зависит цвет макаронных изделий без добавок
 - а. От сорта муки;
 - б. От красителей;
 - в. От влажности

Примерные вопросы при защите лабораторной работы:

1. Привести ГОСТы, Технические регламенты, регламентирующие качество и безопасность зерномучных товаров.
2. Изложить результаты оценки соответствия товарной информации требованиям ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части ее маркировки.
3. Охарактеризовать органолептические и физико-химические показатели качества и методики их определения изучаемой группы зерномучных товаров.
4. Привести ассортимент изучаемой группы зерномучных товаров

5. Перечислить дефекты изучаемой группы зерномучных товаров и пути их возникновения

6. Сделать выводы по результатам проведенных исследований и установления соответствия качества исследуемых товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам.

Контрольные вопросы к промежуточной аттестации (зачет)

1. Классификация зерновых культур
2. Строение и состав зерна пшеницы
3. Крупа. Классификация. Химический состав и пищевая ценность.
4. Факторы, формирующие качество крупы.
5. Крупа. Органолептические и физико-химические показатели качества круп.
6. Дефекты круп. Требования к маркировке. Хранение.
7. Мука. Факторы, влияющие на качество: сырье и процессы производства. Виды и типы помолов.
8. Мука пшеничная. Классификация по качеству и назначению. Показатели качества. Хранение.
9. Мука ржаная хлебопекарная. Классификация. Показатели качества. Хранение.
10. Характеристика новых видов муки.
11. Мука для выработки макаронных изделий.
12. Показатели качества муки: общие и хлебопекарные.
13. Условия и сроки хранения муки.
14. Хлеб. Пищевая ценность хлеба из муки разных видов и сортов, отличительные особенности химического состава и потребительских достоинств.
15. Хлеб. Классификация хлеба. Факторы, формирующие качество хлеба: сырье, процессы производства. Различные способы приготовления теста.
16. Пути повышения пищевой ценности хлеба и хлебобулочных изделий. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий лечебного и диетического назначения.
17. Качество хлеба и хлебобулочных изделий, методы его оценки. Дефекты и болезни; причины их возникновения и меры предупреждения.
18. Условия и сроки хранения хлеба и хлебобулочных изделий. Изменение качества хлеба при хранении: усушка, черствение.
19. Макароны изделия. Факторы, формирующие качество: сырье и процессы производства.
20. Классификация макаронных изделий
21. Условия и сроки хранения макаронных изделий. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

22. Сухарные изделия. Классификация.
23. Факторы, формирующие качество сухарных изделий: сырье и процессы производства.
24. Пищевая ценность сухарных изделий и ее зависимость от рецептуры. Качество и методы его оценки.
25. Условия и сроки хранения сухарных изделий. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
26. Бараночные изделия. Классификация.
27. Факторы, формирующие качество бараночных изделий: сырье и процессы производства.
28. Пищевая ценность и потребительские достоинства бараночных изделий и их зависимость от рецептуры. Качество и методы оценки.
29. Условия и сроки хранения бараночных изделий. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
30. Требования к маркировке зерномучных товаров по нормативным документам.

5.3 Темы письменных работ

Письменные работы не предусмотрены

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

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	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
Л1.2	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
Л1.3	Нилова Л. П.	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014
6.2. Дополнительная литература			

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Дубцов Г. Г.	Товароведение продовольственных товаров: учебник для сред. проф. образования	М.: Академия, 2013
Л2.2	Коник Н. В.	Товароведение продовольственных товаров: [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"]	Москва: Альфа-М, 2013
Л2.3	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
Л2.4	Шадпалова Р. И.	Товароведение продовольственных товаров: сб. описаний лабораторно-практ. работ для студентов специальностей 260502.01, 100106.51 оч. формы обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2011
Л2.5	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
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Криштафович В. И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лаб. практикум	М.: Дашков и К, 2010
Л3.2	Криштафович В. И.	Выпускная квалификационная работа бакалавра (направление "Товароведение"): Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2015
Л3.3	Иванова Т. Н., Позняковский В. М., Добровольский В. Ф.	Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014

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/
Э5	Информация о действующих технических регламентах РФ и ТС РФ	http://base.garant.ru
Э6	Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус»	http://www.codexalimentarius.net
Э7	ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.foa.org
Э8	Официальный сайт Ростехрегулирования	http://www.gost.ru/wps/portal
Э9	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	www.foodprom.ru
Э10	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос»	www.spros.ru
Э11	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»	www.stq.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 зачета).

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 зачету.

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	<p>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.</p> <p>Обучающимся должен быть также обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, профессиональным справочным и поисковым системам:</p>
	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.znanium.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 используются 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).