

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по учебной
и воспитательной работе


_____ Н.С. Семенова

«15» декабря 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания (прикладной бакалавриат)

профиль "Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очно-заочная, заочная

г. Димитровград - 2015 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по учебной
и воспитательной работе



Н.С. Семенова

«23» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания (прикладной бакалавриат)

профиль "Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очно-заочная, заочная

г. Димитровград – 2017 г

1 ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»:

- сформировать у студентов знания основ товароведения, а также практические навыки идентификации, сертификации и оценке качества продовольственных товаров на основе требований научнотехнической документации.

Для достижения поставленной цели необходимо выполнить следующие задачи:

- изучить классификацию и кодирование товаров, ассортимент и требования, предъявляемые к товарам;
- изучить потребительские свойства товаров и факторы, формирующие их; изучить показатели биологической безопасности; изучить цели и задачи товарной экспертизы изучить средства и методы товарной экспертизы;
- изучить характеристику сырья, поступающего на предприятия по производству мяса, птицы, молока, продуктов переработки;
- изучить товароведение мяса и мясопродуктов; изучить товароведение молока и молочных продуктов; изучить товароведение кормов и кормовых добавок и биопрепаратов.изучить основы товароведение кондитерских товаров, а также меда; изучить основы товароведения пищевых жиров; изучить основы товароведения яиц и яичных товаров;
- изучить основы товароведения рыбы и рыбных товаров;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания (ПК-10);
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства (ПК-10);
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов (ПК-10);
- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания (ПК-10);
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка (ПК-15);
- *Организация и координация процессов основного производства организации питания (D /02.6);*
- *Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (B/01.6);*
- *Планирование процессов основного производства организации питания (D/01.6);*

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» является обязательной дисциплиной для изучения, относится к вариативной части теоретического блока учебного плана (Б1.В.15), направления подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Для изучения курса «Товароведение продовольственных товаров» требуются знания по следующим дисциплинам: экология (влияние химические загрязнения окружающей среды, влияние звуков и шума на человека. Знание экологических и абиотических факторов), биохимия (закономерности биохимических процессов), органическая и неорганическая химия (структура, свойства, методы синтеза органических, неорганических соединений и реакции между ними), пищевая химия (методы химического анализа пищевых продуктов, пищевых добавок), пищевая микробиология (закономерности микробиологических процессов, основные понятия, связанные с порчей в процессе хранения и нарушения технологии производства продуктов), санитария и гигиена питания (санитарные требования к производству, хранению, транспортировке пищевых продуктов).

Данная дисциплина необходима для изучения следующих дисциплин и практик: дезинфекция, дезинсекция и дератизация, также дает необходимый задел теоретических и практических знаний в прохождении учебной практики по данному направлению.

ЗКОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций (ПК-10, ПК-15)

ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решение в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания.

Знать:

- классификацию и формирование ассортимента продовольственных товаров;
- теоретические и практические основы проведения товарной экспертизы пищевых продуктов;
- *Современные технологии организации питания (D /02.6);*
- *Основы организации деятельности предприятий питания (B/01.6);*
- *Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных (B/01.6);*

Уметь:

- применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров на практике;
- оценивать положение товара на рынке, конъюнктуру спроса и

предложения на предлагаемый товар;

– формировать ассортиментную политику для предприятия; использовать нормативные документы на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности;

– *Оценивать организацию процессов основного производства организаций питания (D /02.6);*

– *Определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности (D /02.6);*

– *Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (B/01.6);*

– *Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания (B/01.6);*

– *Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе (B/01.6);*

Владеть:

– методами проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

знать:

– факторы формирования и сохранения потребительских свойств продовольственных товаров;

– требования к качеству, методы контроля качества и особенности проведения оценки качества различных групп продовольственных товаров;

– правила приемки по качеству и организацию хранения продовольственных товаров;

– нормативные документы на продовольственные товары;

– *Современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (D /01.6);*

– *Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (D /01.6).*

уметь:

– проводить экспертную оценку качества товаров, приемку товаров по количеству и качеству;

– разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров;

– обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации;

– *Планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы (D /01.6);*

– Разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них (D /01.6).

–

Владеть:

– основами работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей качества продукции.

Матрица формирования компетенций по дисциплине

п/п	Разделы, темы дисциплины	Количество часов (аудиторная + самостоятельная)		Профессиональные компетенции		Общее количество компетенций
		Очно-заочная	Заочная	ПК-10	ПК-15	
Раздел 1. Теоретический курс						
1.	Введение в дисциплину	5	6	+		1
2.	Классификация и кодирование товаров.	5	6	+		1
3.	Ассортимент товаров.	5	6	+		1
4.	Качество товаров.	5	6		+	1
5.	Безопасность товаров.	5	6		+	1
6.	Контроль качества товаров.	5	6	+	+	2
7.	Товарная экспертиза.	5	5		+	1
8.	Техническое регулирование в Российской Федерации.	6	5	+		1
9.	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров.	6	5		+	1
10.	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров.	6	4	+	+	2
11.	Характеристика сырья, поступающего на предприятия по производству мяса, птицы, молока, продуктов переработки.	5	4		+	1
12.	Товароведение молока и молочных товаров.	4	3		+	1
13.	Товароведение мяса и мясных товаров.	3,8	3		+	1
14.	Товароведение и экспертиза пищевых жиров. Оценка качества яиц.	3	3	+		1
15.	Товароведение кормов и кормовых добавок и биопрепаратов	3	2	+		1
16.	Товароведение рыбы и рыбных товаров.	3	2,65	+		1
Раздел 2 Практические занятия						
1.	Техника безопасности в экспертной лаборатории. Лабораторная посуда и ее подготовка к работе.	3	3		+	1
2.	Методы кодирования товаров. Технология штрихового кодирования.	3	3		+	1
3.	Изучение классификации и маркировки мяса убойных животных.	3	3		+	1
4.	Экспертиза качества картофеля.	3	3		+	1
5.	Оценка качества овощных консервов.	3	3		+	1
6.	Изучение ассортимента и оценка качества крупы.	3	3	+	+	2
7.	Экспертиза качества питьевого молока.	3	3	+		1
8.	Экспертиза качества сгущенных молочных консервов.	2	3	+		1
9.	Изучение принципов построения ассортимента и оценка качества колбасных изделий.	2	3	+		1
10.	Оценка качества домашней птицы.	2	3	+		1
11.	Оценка качества яиц.	2	2	+		1
12.	Экспертиза качества растительных масел.	2	2	+	+	2
13.	Товароведение и экспертиза рыбы.	2	2	+	+	2
	Экзамен	0,2	0,2			
	Индивидуальные консультации		0,15			
	Итого	108	108			

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов, в том числе контактной работы –30,2 час.

Очно-заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Семестр	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час										Формы контроля
			Контактная работа				Самостоятельная работа						
			Всего	Лекции	Практические занятия	КНТС	Всего	Подготовка к практическим	Работа с конспектами лекций	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
Раздел 1. Теоретический курс													
Введение в дисциплину	8	5	1	1			2	0,5		0,5	1	2	Устный опрос (тестирование)
Классификация и кодирование товаров.	8	5	1	1			2	0,5		0,5	1	2	Устный опрос (тестирование)
Ассортимент товаров.	8	5	1	1			2	0,5		0,5	1	2	Устный опрос (тестирование)
Качество товаров.	8	5	1	1			2	0,5		0,5	1	2	Устный опрос (тестирование)
Безопасность товаров.	8	5	1	1			2	0,5		0,5	1	2	Устный опрос (тестирование)
Контроль качества товаров.	8	5	1	1			2	0,5		0,5	1	2	Устный опрос (тестирование)
Товарная экспертиза.	8	5	1	1			2	0,5		0,5	1	2	Устный опрос (тестирование)
Техническое регулирование в Российской Федерации.	8	6	1	1			2	0,5		0,5	1	3	Устный опрос (тестирование)
Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров.	8	6	1	1			2	0,5		0,5	1	3	Устный опрос (тестирование)
Товароведение и экспертиза зерномучных товаров.	8	6	1	1			2	0,5		0,5	1	3	Устный опрос (тестирование)
Характеристика сырья, поступающего на предприятия по производству мяса,	8	5					2	0,5		0,5	1	3	Устный опрос (тестирование)

Птицы, молока, продуктов переработки.													
Товароведение молока и молочных товаров.	8	4					2	0,5		0,5	1	2	Устный опрос (тестирование)
Товароведение мяса и мясных товаров.	8	3,8					1,8	0,5		0,5	0,8	2	Устный опрос (тестирование)
Товароведение и экспертиза пищевых жиров. Оценка качества яиц.	8	3					1	0,5		0,5		2	Устный опрос (тестирование)
Товароведение кормов и кормовых добавок и биопрепаратов	8	3					1	0,5		0,5		2	Устный опрос (тестирование)
Товароведение рыбы и рыбных товаров.	8	3					1	0,5		0,5		2	Устный опрос (тестирование)
Раздел 2 Практические занятия													
Техника безопасности в экспертной лаборатории. Лабораторная посуда и ее подготовка к работе.	8	3	2		2		1		0,5	0,5			Устный опрос (тестирование)
Методы кодирования товаров. Технология штрихового кодирования.	8	3	2		2		1		0,5	0,5			Устный опрос (тестирование)
Изучение классификации и маркировки мяса убойных животных.	8	3	2		2		1		0,5	0,5			Устный опрос (тестирование)
Экспертиза качества картофеля.	8	3	2		2		1		0,5	0,5			Устный опрос (тестирование)
Оценка качества овощных консервов.	8	3	2		2		1		0,5	0,5			Устный опрос (тестирование)
Изучение ассортимента и оценка качества крупы.	8	3	2		2		1		0,5	0,5			Устный опрос (тестирование)
Экспертиза качества питьевого молока.	8	3	2		2		1		0,5	0,5			Устный опрос (тестирование)
Экспертиза качества сгущенных молочных консервов.	8	2	1		1		1		0,5	0,5			Устный опрос (тестирование)
Изучение принципов построения ассортимента и оценка качества колбасных изделий.	8	2	1		1		1		0,5	0,5			Устный опрос (тестирование)
Оценка качества домашней птицы.	8	2	1		1		1		0,5	0,5			Устный опрос (тестирование)
Оценка качества яиц.	8	2	1		1		1		0,5	0,5			Устный опрос

													(тестирование)
Экспертиза качества растительных масел.	8	2	1		1		1		0,5	0,5			Устный опрос (тестирование)
Товароведение и экспертиза рыбы.	8	2	1		1		1		0,5	0,5			Устный опрос (тестирование)
Экзамен		0,2	0,2			0,2							
Индивидуальные консультации													
Всего по видам учебной работы		108	30,2	10	20	0,2	41,8	8	6,5	14,5	12,8	36	

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов, в том числе контактной работы –16,35 час.

Заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Семестр	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час										Формы контроля
			Контактная работа				Самостоятельная работа						
			Всего	Лекции	Практические занятия	КНТС	Всего	Подготовка к практическим	Работа с конспектами, лекций	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
Раздел 1. Теоретический курс													
Введение в дисциплину	8	6	1	1			4	2		1	1	1	Устный опрос (тестирование)
Классификация и кодирование товаров.	8	6	1	1			4	2		1	1	1	Устный опрос (тестирование)
Ассортимент товаров.	8	6	1	1			4	2		1	1	1	Устный опрос (тестирование)
Качество товаров.	8	6	1	1			4	2		1	1	1	Устный опрос (тестирование)
Безопасность товаров.	8	6	1	1			4	2		1	1	1	Устный опрос (тестирование)
Контроль качества товаров.	8	6	1	1			4	2		1	1	1	Устный опрос (тестирование)
Товарная экспертиза.	8	5					4	2		1	1	1	Устный опрос (тестирование)
Техническое регулирование в Российской Федерации.	8	5					4	2		1	1	1	Устный опрос (тестирование)

Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров.	8	5					4	2		1	1	1	Устный опрос (тестирование)
Товароведение и экспертиза зерномучных товаров.	8	4					4	2		1	1		Устный опрос (тестирование)
Характеристика сырья, поступающего на предприятия по производству мяса, птицы, молока, продуктов переработки.	8	4					4	2		1	1		Устный опрос (тестирование)
Товароведение молока и молочных товаров.	8	3					3	2			1		Устный опрос (тестирование)
Товароведение мяса и мясных товаров.	8	3					3	2			1		Устный опрос (тестирование)
Товароведение и экспертиза пищевых жиров. Оценка качества яиц.	8	3					3	2			1		Устный опрос (тестирование)
Товароведение кормов и кормовых добавок и биопрепаратов	8	2					2	1			1		Устный опрос (тестирование)
Товароведение рыбы и рыбных товаров.	8	2,65					2,65	1,65			1,65		Устный опрос (тестирование)
Раздел 2 Практические занятия													
Техника безопасности в экспертной лаборатории. Лабораторная посуда и ее подготовка к работе.	8	3	1		1		2		1	1			Устный опрос (тестирование)
Методы кодирования товаров. Технология штрихового кодирования.	8	3	1		1		2		1	1			Устный опрос (тестирование)
Изучение классификации и маркировки мяса убойных животных.	8	3	1		1		2		1	1			Устный опрос (тестирование)
Экспертиза качества картофеля.	8	3	1		1		2		1	1			Устный опрос (тестирование)
Оценка качества овощных консервов.	8	3	1		1		2		1	1			Устный опрос (тестирование)
Изучение ассортимента и оценка качества крупы.	8	3	1		1		2		1	1			Устный опрос (тестирование)
Экспертиза качества питьевого молока.	8	3	1		1		2		1	1			Устный опрос (тестирование)
Экспертиза качества сгущенных	8	3	1		1		2		1	1			Устный опрос (тестирование)

МОЛОЧНЫХ КОНСЕРВОВ.													
Изучение принципов построения ассортимента и оценка качества колбасных изделий.	8	3	1		1		2		1	1			Устный опрос (тестирование)
Оценка качества домашней птицы.	8	3	1		1		2		1	1			Устный опрос (тестирование)
Оценка качества яиц.	8	2					1		1				Устный опрос (тестирование)
Экспертиза качества растительных масел.	8	2					1		1				Устный опрос (тестирование)
Товароведение и экспертиза рыбы.	8	2					1		1				Устный опрос (тестирование)
Экзамен		0,2	0,2			0,2							
Индивидуальные консультации		0,15	0,15			0,15							
Всего по видам учебной работы		108	16,35	6	10	0,35	82,65	32	13	21	16,65	9	

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия и текущий контроль.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекции. Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Практические занятия проводятся в специальных аудиториях №39 биотехнологического факультета, оборудованной специальным приборами, реактивами и наглядными пособиями.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляют 20% аудиторных занятий. Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов составляют не более 33 % аудиторных занятий.

Самостоятельная работа. Самостоятельная работа по дисциплине включает:

–самоподготовку к учебным занятиям по конспектам. По учебной литературе с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты), оформление и подготовка рефератов,

–подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Обучение с использованием мультимедийных средств. Учебные видеоролики: «Особо опасная еда», «Смертельная еда», «Паразиты»

«Трансгенетика. За и против», позволяют студентам наглядно оценить безопасность или опасность продовольственного сырья. Видеоролики дают возможность студентам иметь представление о всех аспектах изучаемых вопросов не только со слов ведущего преподавателя, но и видеть как это происходит в жизненных ситуациях.

Программы проведения интерактивных занятий по дисциплине

№ п/п	Наименование темы	Интерактивные лекции, час	Интерактивные практические занятия, час
1	Введение в дисциплину. Предмет, цели и задачи товароведения и экспертизы. Принципы товароведения. Объекты и субъекты товароведения. Краткий исторический очерк развития товароведения и экспертизы.	2	
2	Качество товаров. Показатели качества товаров. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Оценка качества товаров. Градация, класс, сорт товаров. Брак товаров. Пересортица как способ качественной фальсификации. Дефект товаров.	2	
3	Техническое регулирование в Российской Федерации. Технический регламент. Стандартизация продукции. Категории стандартов. Сертификация продукции. Контроль качества продукции в РФ. Защита прав потребителей в РФ. Международное сотрудничество РФ в области технического регулирования.	2	
4	Техника безопасности в экспертной лаборатории. Лабораторная посуда и ее подготовка к работе. Усвоить правила работы в экспертной лаборатории. Ознакомиться с техникой безопасности в экспертной лаборатории. Ознакомиться с лабораторным оборудованием, лабораторной посудой, питательными средами, реактивами и усвоить правила работы с ними.		2
5	Методы кодирования товаров. Технология штрихового кодирования. Изучение структуры кода EAN/UCC на примерах продовольственных товаров (по выбору преподавателя) в единичной, групповой и транспортной, малоразмерной упаковках, на практических примерах рассчитать контрольный разряд. Овладеть навыками получения дополнительной информации из этикетки товара, изучение структуры идентификатора транспортируемой тары.		2
6	Изучение классификации и маркировки мяса убойных животных. Изучить признаки классификации мяса убойных животных и научные основы деления туши на мясные отрубы по сортам. Изучить правила ветеринарной маркировки мяса.		2

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем осуществляется с помощью чата созданного по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» на платформе «Moodle»

<http://www.moodle.ugsha.ru/course/category.php?id=10>. Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме в течение времени, предназначенного для освоения дисциплины.

Синхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает:

самоподготовку к учебным занятиям по конспектам. По учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;

оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;

выступление обучающихся с презентациями по изученному материалу;

подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

БОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Форма промежуточной (по итогам изучения курса) аттестации – экзамен.

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Шигапов И.И. Курс лекций по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров». Специальность 19.03.04. «Технология производства продукции и организация общественного питания». Димитровград, 2017.[Электронный ресурс]. Режим доступа:http://tiugsha.ru/doc/annotacii_rp/19.03.04_tpoop/b1b23.html

8 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

А) Основная

1.Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Рекомендовано УМО в качестве учебника для бакалавров/ Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др; Ред. Л.Г. Елисеева. -М.: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 930 с.

2.Киладзе, Андрей Бондоевич. Товароведение и экспертиза животного сырья: Рекомендовано Умо в качестве учебного пособия для бакалавров вузов/ А.Б. Киладзе. - СПб.: Проспект Науки, 2012. - 184 с

3.Чебакова, Галина Викторовна. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Рекомендовано Умо в качестве учебного пособия для вузов/ Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: КолосС, 2011. - 312 с.

Б) Дополнительная

1.Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2т. Т.2: Допущено Экспертным советом в качестве учебного пособия для нач. проф. обр./ Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова. - М.: Издательский центр "Академия", 2008. - 336 с.

2.Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т.1 Никифорова Н.С. – М.: Академия, 2008. – 336с.

3.Дубцов, Георгий Георгиевич. Товароведение пищевых продуктов: Допущено МоРФ в качестве учебника для среднего проф. образования/ Г.Г. Дубцов. -5-е изд.,испр. -М.: Академия, 2008. - 264 с.

4. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: практикум учеб. пос. для нач. проф. образ. – М.: Академия, 2008. – 128с.

5. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Рекомендовано в качестве учебника для вузов/ Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 448 с.

6. Чепурной, Иван Петрович. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Рекомендовано МоРФ в качестве учебника для вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров"/ И.П. Чепурной. -5-е изд. -М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2009. - 416 с.

7. Колобов, Станислав Викторович. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие/ С.В. Колобов, О.В. Памбухчиянц. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2009. - 400 с.

8. Елисеева, Людмила Геннадьевна. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Рекомендовано Умо в качестве учебника для вузов/ Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2009. - 376 с. -

9. Куликова Н.Р. Товароведение чая и кофе: учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2010. – 168с.

10. Вытовтов, Анатолий Андреевич. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Рекомендовано в качестве учебника для вузов/ А.А. Вытовтов. -М.: ИНФРА-М, 2012. - 576 с.

11. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. – 5-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. – 328 с.

12. Хлебников, Владимир Иванович. Экспертиза мяса и мясных продуктов: Рекомендовано в качестве учебного пособия для вузов/ В.И. Хлебников, И.А. Жебелева, В.И. Криштафович. -3-е изд. -М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2008. - 132 с.

13. Смирнов, Александр Викторович. Товароведение мяса: Допущено Мс/хРФ в качестве учебного пособия для вузов/ А.В. Смирнов, Г.В. Куляков. -СПб.: ГИОРД, 2012. - 232 с.

14. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность: учеб.-справоч. пособие / под ред. Позняковского В.М. – Новосибирск: Сиб. Универ. Изд-во, 2009. – 311с.

В) Периодические издания

Журналы: «Вопросы питания», «Молочная промышленность», «Переработка молока, технология, оборудование, продукция», «Пищевая промышленность», «Стандарты и качество», «Товаровед продовольственных товаров», «Хранение и переработка сельхозсырья» и др.

Г) Интернет-ресурсы

<http://www.lib.ugsha.ru> Электронная библиотека УГСХА

<http://www.microbiologi-ul.ru> Электронный адрес кафедры микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ВСЭ

<http://elanbook.com/> Электронная Библиотечная Система издательства Лань

<http://rospotrebnadzor.ru> Официальный сайт Федеральной службы

по надзору

в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

<http://www.garant.ru> Информационно-правовой портал «Гарант»

<http://www.twirpx.com> (сайт все для студента: литература, журналы, презентации)

Программное обеспечение: Консультант плюс, гарант.

д) Программное обеспечение и информационные справочные системы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекция	Интернет браузер: GoogleChrome. MicrosoftWord 2010, MicrosoftWord 2013, Консультант Плюс «Excel 2013»	-	-	+
2	Практические занятия	Операционная система: MicrosoftOfficePowerPoint Консультант Плюс Интернет браузер: GoogleChrome Мультимедиа: SMplayer Графический редактор: gThumb Кафедральная база и база государственных стандартов и сайт http://www.consultant.ru/	+	-	+

е) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

1	Электронная библиотечная система IPRbooks http://www.iprbookshop.ru Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия IPRbooks. Коллекция издательства «Гиорд» до 2016 года
	Договор № 590/13 от 30.10.2013
	Договор № 941/14 от 01.12.2014г
	Договор 1485/15 от 30.11.2015 г.
	Договор 2419/16 от 22.11.2016 г.
	Договор 3325/17 от 17.11.2017 г
	Договор 3326/17 от 17.11.2017 г.
	Договор 4692/18 от 29.11.2018 г. Договор 4693/18 от 29.11.2018 г.
2	Электронная библиотечная система издательства «Лань» http://e.lanbook.com Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство». Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» с 2016 года
	Договор 10/14 от 28.03.2014 г.
	Договор 2 от 27.01.2015 г.
	Договор 30 от 01.04.2016 г.
	Договор 137 от 27.10.2016 г
	Договор 16 от 21.03.2017 Договор от 30.11.2017 г.

	Договор 48/18 от 12.03.2018 г.
	Договор 251/18 от 20.11.2018 г.
	Договор 14/159 от 18.02.2019 г.
3	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU http://elibrary.ru Электронные полнотекстовые версии научных журналов с архивом на 10 лет.
	Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 г.
	Договор № 18/14 от 18.04. 2014 г.
	Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016 г.
	Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г.
4	Электронная библиотечная система "AgriLib" http://ebs.rgazu.ru/ Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ
	Лицензионный договор № ПДД 39/14 от 13.05.2014г. с пролонгацией, пункт 7.1
	Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. с пролонгацией, пункт 7.1
5	База данных Polpred.com http://polpred.com Полнотекстовая постоянно пополняемая база данных Polpred.com обзор СМИ.
	Письмо ООО «Полпред справочники» Пролонгация
6	Справочно-правовая система ООО «Гарант-Сервис Симбирск»
	Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Пролонгация
	Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Пролонгация
7	Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф федеральная государственная информационная система
	Договор 101/НЭБ/1029 от 28.10.2015
8	Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ http://lib.ugsha.ru Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в университете
	Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14 апреля 2017 г.
9	Лицензионный договор Scienceindex от 24 апреля 2014 №7419/2014 Лицензионный договор Scienceindex от 06 мая 2015 №7419/2015 Лицензионный договор Scienceindex от 30 мая 2016 №7419/2016 Лицензионный договор Scienceindex от 17 мая 2017 №7419/2017 Лицензионный договор Scienceindex от 07 июня 2018 №7419/2018 Лицензионный договор Scienceindex от 18 июня 2019 №7419/2019 Доступ с компьютеров университета https://elibrary.ru/
1	Сублицензионный договор от 01 апреля 2017 года №WoS/1225
0	Сублицензионный договор от 02 апреля 2018 года №WoS/1106
	Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249
	Доступ с компьютеров университета http://webofscience.com
1	Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106
1	Доступ с компьютеров университета https://www.scopus.com
1	ДОГОВОР от 17 апреля 2015 № CRNA-102-15
2	Приложение №2 от 10 февраля 2016 к Договору № CRNA-102-15 от 17 апреля 2015
	ДОГОВОР от 30 января 2019 № CRNA-499-17
	ДОГОВОР от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 на возмездное оказание услуг по подключению к международной системе библиографических ссылок CrossRef Доступ по логину и паролю https://www.crossref.org/

ё) Периодическая печать:

Наименование журнала	Годы подписки (или выпуска)	Местонахождение
Аграрная наука	2011-2013	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Журнал общей биологии	2001-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2012	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Известия вузов. Пищевая технология	2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Маркетинг в России и за рубежом	2006-2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2010-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Международный сельскохозяйственный журнал	2003-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Механизация и электрификация сельского хозяйства	2009-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Молочное и мясное скотоводство	2006-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Обж. Основы безопасности жизнедеятельности	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Переработка молока: технология, оборудование	2008-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Пищевая промышленность	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Приусадебное хозяйство Рыбное хозяйство	2001-2012, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2012	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Сельский механизатор Сыроделие и маслоделие	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Тара и упаковка	2010-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Товаровед продовольственных товаров Финансы Химия и жизнь. XXI век	2001-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2009-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2017	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Хозяйство и право Хранение и переработка сельхозсырья	2001-2012, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013, 2014, 2017, 2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Экология и жизнь Экология урбанизированных территорий	2001-2011	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Экономика с/х и перерабатывающих предприятий Аграрная наука	2001-2011, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2001-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Административное право Администратор образования	2013, 2014, 2017, 2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2007-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Техника в сельском хозяйстве	2013, 2014, 2017	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2007-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Молочная промышленность	2009-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310

в) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

(редакция от 12.05.2020)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks Договор 5881/19 от 12.11.2019 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра – инженерия, коллекция СПО Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2019 – 30.11.2020</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор 248/19 от 11.11.2019 г. Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань». Договор № 305/20 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера, составляющим базу данных ЭБС «Лань» Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство» Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов" Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2019 - 30.11.2020</p> <p>01.04.2020 – 31.03.2021</p> <p>24.12.2019 - 31.12.2022</p>	<p>http://e.lanbook.com</p>
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.13-31.12.13 Архив до 31.12. 23</p> <p>01.01.14 - 31.12.14 Архив до 31.12.24</p> <p>01.01.17 - 31.12.17 Архив до 31.12.27</p> <p>01.01.18- 31.12.18 Архив до 31.12.28</p>	<p>http://elibrary.ru</p>

<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. http://ebs.rgazu.ru/ Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 02.02.2019 г. с пролонгацией. Пункт 7.1</p>	<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>
<p>База данных Polpred.com Соглашение от 28.10.2019 г. http://polpred.com Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 28.10.2019г. Пролонгация</p>	<p>http://polpred.com</p>
<p>Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017г. Доступ с компьютеров читального зала НБ</p>	<p>Не ограничен</p>	<p>В интрасети</p>
<p>Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки</p>	<p>Бессрочный</p>	<p>http://нэб.рф</p>
<p>Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор Science index от 18 июня 2019 №7419/2019 Локальная сеть университета</p>	<p>18.06.2019- 05.07.2020</p>	<p>https://elibrary.ru/</p>
<p>CrossRef Договор от 14.01.2020 №CRNA-1932-19 Международная система библиографических ссылок Доступ по логину и паролю</p>	<p>01.01.2020- 31.12.2020</p>	<p>https://www.crossref.org/</p>
<p>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>Постоянно</p>	<p>http://lib.ugsha.ru</p>

<u>Вестник аграрной науки</u> <u>Орловский государственный аграрный</u> <u>университет имени Н.В. Парахина</u>	2019	http://e.lanbook.com
<u>Вестник АПК Верхневолжья</u> <u>Ярославская государственная</u> <u>сельскохозяйственная академия</u>	2019	http://e.lanbook.com
<u>Вестник НГАУ</u> <u>Новосибирский государственный аграрный</u> <u>университет</u>	2019	http://e.lanbook.com
<u>Вестник Омского государственного</u> <u>аграрного университета</u> <u>Омский государственный аграрный</u> <u>университет имени П.А.Столыпина</u>	2019	http://e.lanbook.com
<u>Известия Оренбургского государственного</u> <u>аграрного университета</u> <u>Оренбургский государственный аграрный</u> <u>университет</u>	2019	http://e.lanbook.com

9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDIAl-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQMX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций,</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград,</p>

<p>текущего контроля и промежуточной аттестации № 21 – «Лаборатория технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Стеллаж для документов Прилавок остекленный Жалюзи Жалюзи Жалюзи Стенд "Информация для студентов" (2шт.) Шкаф стеклянный из джокера Шкаф стеклянный из джокера Шкаф стеклянный из джокера Шкаф стеклянный из джокера Доска аудиторная, Кафедра Парта ученическая, Полка для цветов, Полка для цветов, Прилавок глухой, 2.101.06.00056 Прилавок остекленный, 2.101.06.00477 Скамья 2-х местная усиленная с кромкой, Стол 2-х местн. с полкой, Стол 2-х местн. со скамьей с полкой, Стул черный, проектор, экран настенный Монитор 15"MONITOR 0.28 LGStudioworks 500EMPRII Система типа "Лен" торговая Система POS со штрихкодом Системный блок Celeron 1.7 GHz/40Gb/128Vb/SVGA32Mb/FDD 3.5</p>	<p>ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Mb - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г. MSOffice 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук Samsung NP300 E5C - 1 шт.,</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase)) Архиватор 7-zip Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт. Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase))	
---	--

10 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Самостоятельная работа студентов начинается с ознакомления с программой курса, настоящими методическими указаниями, литературой.

Предмет рекомендуем изучать по разделам, и каждый раздел (тему) проверять на усвоенные знания по вопросам для самопроверки, которыми завершается тема, составляя при этом краткий конспект. Его необходимо иметь на занятиях во время экзаменационной сессии. Конспект поможет определить, насколько полно и правильно усвоен материал, и будет служить вспомогательным пособием в подготовке к зачету. Запоминать специальную терминологию обязательно.

Целью учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является сформировать у студентов знания основ товароведения, а также сформировать практические навыки по идентификации, сертификации и оценке качества продовольственных товаров на основе требований научно-технической документации.

Для достижения поставленной цели необходимо выполнить следующие **задачи**:

- изучить классификацию и кодирование товаров, ассортимент и требования, предъявляемые к товарам;
- изучить потребительские свойства товаров и факторы, формирующие их; изучить показатели биологической безопасности;
- _ изучить цели и задачи товарной экспертизы изучить средства и методы товарной экспертизы;
- изучить характеристику сырья, поступающего на предприятия по производству мяса, птицы, молока, продуктов переработки;
- изучить товароведение мяса и мясопродуктов;
- изучить товароведение молока и молочных продуктов;
- _ изучить товароведение кормов и кормовых добавок и биопрепаратов.изучить основы товароведение кондитерских товаров, а также

меда;

изучить основы товароведения пищевых жиров; изучить основы товароведения яиц и яичных товаров;

изучить основы товароведения рыбы и рыбных товаров.

Лекционный курс рассчитан на студентов, усвоивших материал. Он знакомит их с основными положениями дисциплины, новыми достижениями науки и передового опыта.

Виды заданий для самостоятельной работы:

–для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, –дополнительной литературы); составление плана текста; графическое изображение структуры текста; конспектирование текста; работа со словарями и справочниками; работа с нормативными документами; учебно-исследовательская работа; использование аудио- и видеозаписей; компьютерной техники, интернет и др.;

–для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции (обработка текста); повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей); составление плана и тезисов ответа; составление таблиц для систематизации учебного материала; изучение нормативных материалов; ответы на контрольные вопросы; аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект, анализ и др.); подготовка сообщений к выступлению на конференции; подготовка рефератов, докладов; составление библиографии; тестирование и др.;

–для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу; решение разноуровневых тестовых задач и упражнений; рефлексивный анализ профессиональных умений, с использованием аудио- и видеотехники и др.

Самостоятельная работа студентов складывается из:
самостоятельной работы в учебное время, самостоятельной работы во внеурочное время, самостоятельной работы в Интернете.

Формы самостоятельной работы студентов в учебное время

Конспектирование. Существуют два разных способа конспектирования - непосредственное и опосредованное.

Непосредственное конспектирование - это запись в сокращенном виде сути информации по мере ее изложения. Опосредованное конспектирование начинают лишь после прочтения (желательно - перечитывания) всего текста до конца, после того, как будет понятен общий смысл текста и его внутренние содержательно-логические взаимосвязи. Сам же конспект необходимо вести не в порядке его изложения, а в последовательности этих взаимосвязей: они часто не совпадают, а уяснить суть дела можно только в его логической, а не риторической последовательности. Естественно, логическую последовательность содержания можно понять, лишь дочитав текст до конца и осознав в целом его содержание.

При такой работе станет ясно, что в каждом месте для вас существенно, что будет заведомо перекрыто содержанием другого пассажа, а что можно

вообще опустить. Естественно, что при подобном конспектировании придется компенсировать нарушение порядка изложения текста всякого рода пометками, перекрестными ссылками и уточнениями. Но в этом нет ничего плохого, потому что именно перекрестные ссылки наиболее полно фиксируют внутренние взаимосвязи темы.

Опосредованное конспектирование возможно применять и на лекции, если перед началом лекции преподаватель будет раздавать студентам схему лекции (табличка, краткий конспект в виде основных понятий, алгоритмы и т. д.).

Реферирование литературы. Реферирование отражает, идентифицирует не содержание соответствующего произведения (документа, издания) вообще, а лишь новое, ценное и полезное содержание (приращение науки, знания).

Реферат, контрольная работа.

Реферат - краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов, обзор литературы по теме. Это самостоятельная научно-исследовательская работа студента, в которой раскрывается суть исследуемой проблемы. Изложение материала носит проблемно- тематический характер, показываются различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему. Содержание реферата должно быть логичным. Объем реферата, как правило, от 5 до 15 машинописных страниц. Темы реферата разрабатывает преподаватель, ведущий данную дисциплину. Перед началом работы над рефератом следует наметить план и подобрать литературу. Прежде всего, следует пользоваться литературой, рекомендованной учебной программой, а затем расширить список источников, включая и использование специальных журналов, где имеется новейшая научная информация.

Тематика рефератов и докладов (текущий контроль)

1. Принципы и методы товароведения.
2. Объекты товароведной деятельности.
3. Количественная характеристика товаров.
4. Тара и упаковочные материалы. Требования к таре и упаковке.
5. Средства товарной информации.
6. Биологическая безопасность товаров. Охрана жизни и здоровья человека, животных и окружающей среды.
7. Пищевые отравления микробной этиологии.
8. Пищевые микотоксикозы (афлатоксикоз, фузариотоксикозы, эрготизм).
9. Кишечные инфекции (дизентерия, брюшной тиф, холера). Общая характеристика. Пути контаминирования продуктов. Меры профилактики.
10. Зоонозные инфекции (бруцеллез, сибирская язва, ящур, туберкулез).
11. Общая характеристика. Пути контаминирования продуктов. Меры профилактики.
12. Гельминтозы. Пути и источники инфицирования. Меры

профилактики

13. Товароведение и экспертиза качества зерномучных товаров.
14. Товароведение и экспертиза качества свежих и переработанных плодов и овощей.
15. Товароведение и экспертиза качества вкусовых товаров.
16. Товароведение и экспертиза качества кондитерских товаров, а также крахмала, сахара и меда.
17. Товароведение и экспертиза качества хлеба и хлебобулочные товаров.
18. Товароведение и экспертиза качества вкусовых товаров (пряностей).
19. Товароведение и экспертиза качества вкусовых товаров (алкогольные напитки).
20. Товароведение и экспертиза качества мучных товаров.
21. Товароведение и экспертиза качества молочных товаров (мороженое).
22. Товароведение и экспертиза качества кисломолочных товаров (сыры).
23. Товароведение и экспертиза качества мясных товаров (мясо птицы).
24. Товароведение и экспертиза качества мясных товаров (копченые продукты из свинины, говядины и баранины).
25. Товароведение и экспертиза качества рыбных товаров (рыбные консервы, пресервы, икра).

Самостоятельная работа в Интернете

1. Новые информационные технологии (НИТ) могут использоваться для:
2. поиска информации в сети - использование web-браузеров, баз данных,
3. пользование информационно-поисковыми и информационно-справочными системами,
4. автоматизированными библиотечными системами, электронными журналами;
5. организации диалога в сети - использование электронной почты, синхронных и отсроченных телеконференций;
6. создания тематических web-страниц и web-квестов - использование html-редакторов, web-браузеров, графических редакторов.

Темы для самостоятельной подготовки студентов

1. Введение в дисциплину. Классификация и кодирование товаров.
2. Ассортимент товаров. Качество товаров.
3. Количественная характеристика товаров.
4. Влияние химического состава на формирование потребительских свойств товаров. Безопасность товаров.
5. Контроль качества товаров.
6. Товарная экспертиза.
7. Техническое регулирование в Российской Федерации. Товароведение свежих и переработанных плодов и овощей. Товароведение зерномучных товаров.
8. Товароведение кондитерских товаров, а также крахмала, сахара и меда. Товароведение молока и молочных товаров.
9. Товароведение мяса и мясных товаров. Товароведение пищевых жиров.
10. Товароведение яиц и яичных товаров. Товароведение рыбы и рыбных товаров.
11. Товароведение кормов и кормовых добавок и биопрепаратов.

Рекомендации по выполнению контрольной работы

Контрольная работа - одна из форм проверки и оценки усвоенных знаний, получения информации о характере познавательной деятельности, уровня самостоятельности и активности студентов в учебном процессе, эффективности методов, форм и способов учебной деятельности.

Отличительной чертой письменной контрольной работы является большая степень объективности по сравнению с устным опросом.

Для письменных контрольных работ важно, чтобы система заданий предусматривала как выявление знаний по определенной теме (разделу), так и понимание сущности изучаемых предметов и явлений, их закономерностей, умение самостоятельно делать выводы и обобщения, творчески использовать знания и умения.

При выполнении таких контрольных работ следует использовать предложенную основную литературу и подбирать дополнительные источники.

Ответы на вопросы должны быть конкретны, логичны, соответствовать теме, содержать выводы, обобщения и показывать собственное отношение к проблеме, где это уместно.

Рабочая программа составлена с учетом ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 N 1332, степень «прикладной бакалавриат»; профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08. 09. 2015 г. N 610н (трудовая функция - Организация и координация процессов основного производства организации питания D/02.6); профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 №28/н, (B/01.6 Управление материальными ресурсами и

персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания, В/02.6
Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами).

Автор к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Рецензент: к.т.н., доцент  Т.П. Лобачева

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры ТПП и ЭП АПК «15»
декабря 2015 г., протокол № 4.

Зав. Кафедрой к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Программа одобрена на заседании методического совета протокол №5 от 22.12.2015
г.

Председатель методического совета к.т.н., доцент





И.И. Шигапов

Заведующая библиотекой



М.В. Наумова






Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров» по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)
2015 – 2016 уч. год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	<p>Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины</p> <p>б) дополнительная литература</p> <p>в) программное обеспечение и информационные справочные системы: электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки</p>	<p>Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты программы (рабочие дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.)</p> <p>ОПОП ВО «прикладной бакалавр» направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»</p>	<p>24.05.2016, № 9</p>  <hr/> <p>Шигапов И.И.</p>	<p>24.05.2016, № 10</p>  <hr/> <p>Шигапов И.И.</p>



Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров» по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)
2016 – 2017 уч. год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	Образовательные технологии	Дополнено ОПОП ВО разделом: Особенности освоения ОПОП ВО инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.	12.05.2017, № 10  Шигапов И.И.	15.05.2017, № 10  Шигапов И.И.
3	Титульный лист, далее по тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 25.04.2017г. № 197 «О переименовании Технологического института-филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина» в Технологический институт-филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновский государственный аграрный университет имени П. А. Столыпина» (Технологический институт-филиал ФГБОУВО Ульяновский ГАУ)	23.06.2017, № 11  Шигапов И.И.	23.06.2017, № 11  Шигапов И.И.
4	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	27.06.2017, № 12  Шигапов И.И.	27.06.2017, № 12  Шигапов И.И.



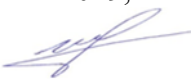
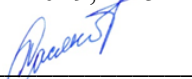
Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров» по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)
2017 – 2018 уч. год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	Структура и содержание дисциплины	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с вступлением в действие 01.09.2017г. приказа Минобрнауки России от 05.04.2017г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (зарегистрирован Минюстом России 14.07.2017г.). (Контактная работа)	28.08.2017, № 1  Шигапов И.И.	28.08.2017, № 1  Шигапов И.И.
2.	По тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) основных профессиональных образовательных программ высшего образования в связи с переводом обучающихся экономического факультета Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ в ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ и в целях проведения оптимизации структурных подразделений филиала с 01.02.2018 г. объединить: - кафедры «Экономические и естественнонаучные дисциплины» и «Экономика и управление» в кафедру «Социально-гуманитарные и экономические дисциплины»; - факультеты «Инженерно-технологический» и «Экономический» в факультет «Инженерно-экономический»	17.05.2018, № 9  Шигапов И.И.	17.05.2018, № 9  Шигапов И.И.
3	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	11.05.2018, № 11  Шигапов И.И.	15.05.2018, № 10  Шигапов И.И.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров» по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)
2018– 2019 уч. год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	<p>Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов.</p> <p>Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины</p> <p>б) дополнительная литература</p> <p>в) Программное обеспечение и информационные справочные системы</p> <p>Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки</p> <p>г) Периодическая печать</p>	<p>Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО</p>	<p>28.08.2019 №1</p>  <hr/> <p>Шигапов И.И.</p>	<p>28.08.2019, № 1</p>  <hr/> <p>Шигапов И.И.</p>

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров» (прикладной бакалавриат), 2019– 2020

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	9. Материально-техническое обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы в части программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.	28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.
2	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) Программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	02.12.2019, № 4  Шигапов И.И.	10.12.2019, № 5  Хасянов О.Р.

Автор к.т.н., доцент



И.И. Шигапов

Зав. Кафедрой к.т.н., доцент





И.И. Шигапов

Председатель методической комиссии к.т.н., доцент



И.И. Шигапов

Лист изменений и дополнений к рабочей программе
2019-2020 учебный год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины -электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	08.05.2020 г., № 10  Шигапов И.И.	12.05.2020 г., № 10  Хасянов О.Р.