

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института экономики, финансов и
управления в АПК
Гунько Юлия Александровна

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.26 Товароведение и экспертиза продукции

38.03.01 Экономика

Мировые аграрные рынки

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов системных знаний о классификации, качестве, стандартизации и экспертизе основных видов сельскохозяйственной продукции в контексте глобальных товарных рынков. Курс развивает способность проводить товароведческий анализ, оценивать конкурентоспособность продукции, применять нормативную базу и экономические методики для принятия обоснованных коммерческих решений на международных аграрных рынках.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	знает Ключевые источники информации по качеству и конъюнктуре мировых аграрных рынков (отчеты FAO, USDA, отраслевые ассоциации, биржевые данные, реестры стандартов). умеет Декомпозировать задачу экспертизы или оценки товара на последовательные этапы (идентификация, поиск норм, проведение анализа, интерпретация). владеет навыками Навыком целевого поиска и отбора релевантной технической, нормативной и рыночной информации для решения конкретной товароведческой задачи
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	знает Критерии достоверности источников (официальная публикация, научное подтверждение, признанный отраслевой стандарт). умеет Критически оценивать данные о качестве товара, выявлять противоречия между заявленными характеристиками и нормативными требованиями. владеет навыками Навыком синтеза данных из разных источников (технический паспорт, результаты лабораторной экспертизы, рыночная цена) для формулирования обоснованного заключения о товаре.
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.3 Использует системный подход для решения поставленных задач	знает Международные и национальные стандарты на продукцию (Codex Alimentarius, ГОСТ, ISO, отраслевые стандарты GAFTA, FOSFA). Технические регламенты ЕАЭС, ЕС, США. умеет Применять стандарты и методики для

		<p>проведения органолептической и документарной оценки качества зерна, масличных, мяса и др.</p> <p>владеет навыками</p> <p>Навыком работы с нормативными документами для проверки соответствия товара заявленным условиям контракта или требованиям рынка.</p>
--	--	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение и экспертиза продукции» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 4 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза продукции» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Учебная практика

Ознакомительная практика

Основы сельскохозяйственного производства (животноводство, растениеводство, садоводство, ягодоводство)

Основы сельскохозяйственного производства (растениеводство, садоводство, ягодоводство)

Основы сельскохозяйственного производства (животноводство)

Математический анализ

Информационные технологии в аграрном производстве

Проектная деятельность

Освоение дисциплины «Товароведение и экспертиза продукции» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Производственная практика

Технологическая (проектно-технологическая) практика

Производственная практика

Преддипломная практика

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Инновации в агробизнесе

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Товароведение и экспертиза продукции» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
4	72/2	18	18		36		За

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	72/2			0.12			

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Товароведение и экспертиза продукции									
1.1.	Товар как объект коммерческой деятельности на мировом аграрном рынке.	4	4	2	2		2	Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	
1.2.	Международная и национальная стандартизации и сертификации.	4	4	2	2		4	Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	
1.3.	Экспертиза зерна и продуктов его переработки.	4	4	2	2		4	Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	
1.4.	Экспертиза масличных культур, растительных масел и жиров.	4	4	2	2		6	Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	
1.5.	Контрольная точка № 1	4	2		2		4	КТ 1 Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	
1.6.	Экспертиза мяса и мясопродуктов.	4	6	4	2		6	Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	
1.7.	Товар в цепочке создания стоимости: от поля до прилавка.	4	3	2	1		4	Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	

1.8.	Контрактные условия, претензии и экспертиза в международной торговле.	4	3	2	1		2		Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3
1.9.	Тренды и инновации: органическая продукция, ESG, прослеживаемость.	4	4	2	2		2		Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3
1.10.	Контрольная точка № 2	4	2		2		2	КТ 2	Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3
1.11.	Промежуточная аттестация	4								УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3
	Промежуточная аттестация	За								
	Итого		72	18	18		36			
	Итого		72	18	18		36			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Товар как объект коммерческой деятельности на мировом аграрном рынке.	Классификация и ассортимент сельхозпродукции. Потребительские свойства и факторы формирования качества. Жизненный цикл товара. УК-1.1: Задача: составить развернутую товарную классификацию для выбранного рынка (зерновые, масличные).	2/-
Международная и национальная система стандартизации и сертификации.	Роль Codex Alimentarius, ISO, МЭК. Особенности стандартов ЕС (EU Regulation), США (FDA, USDA), техрегламентов ЕАЭС (ТР ТС). Добровольная и обязательная сертификация. ПК-4.1: Поиск и сравнение стандартов.	2/-
Экспертиза зерна и продуктов его переработки.	Классификация зерна (пшеница, кукуруза, рис). Ключевые показатели качества: натуральный вес, влажность, содержание клейковины, стекловидность. Базисные кондиции и скидки/надбавки. ПК-4.2: Расчет стоимости партии.	2/-
Экспертиза масличных культур, растительных масел и жиров.	Семена подсолнечника, сои, рапса. Кислотное и йодное число масел. Стандарты FOSFA. Фальсификация.	2/-
Экспертиза мяса и	Категории упитанности туш. Показатели	4/-

мясопродуктов.	свежести (органолептические, микробиологические). Маркировка по системам Halal, Kosher.	
Товар в цепочке создания стоимости: от поля до прилавка.	Влияние логистики, хранения и предпродажной подготовки на сохранение качества. Потери и естественная убыль.	2/-
Контрактные условия, претензии и экспертиза в международной торговле.	Отражение требований к качеству в контракте (ссылка на стандарт, special conditions). Независимая экспертиза (SGS, Inspectorate). Порядок предъявления рекламаций.	2/-
Тренды и инновации: органическая продукция, ESG, прослеживаемость.	Стандарты органического сельского хозяйства (EU Organic, USDA NOP). Системы прослеживаемости (blockchain). Влияние ESG-требований на товарные характеристики.	2/-
Итого		18

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Товар как объект коммерческой деятельности на мировом аграрном рынке.	Товар как объект коммерческой деятельности на мировом аграрном рынке.	Пр	2/-/-
Международная и национальная система стандартизации и сертификации.	Международная и национальная система стандартизации и сертификации.	Пр	2/-/-
Экспертиза зерна и продуктов его переработки.	Экспертиза зерна и продуктов его переработки.	Пр	2/-/-
Экспертиза масличных культур, растительных масел и жиров.	Экспертиза масличных культур, растительных масел и жиров.	Пр	2/-/-
Контрольная точка № 1	Контрольная точка № 1	Пр	2/-/-
Экспертиза мяса и мясопродуктов.	Экспертиза мяса и мясопродуктов.	Пр	2/-/-
Товар в цепочке создания стоимости: от поля до прилавка.	Товар в цепочке создания стоимости: от поля до прилавка.	Пр	1/-/-
Контрактные условия, претензии и экспертиза в международной	Контрактные условия, претензии и экспертиза в международной торговле.	Пр	1/-/-

торговле.			
Тренды и инновации: органическая продукция, ESG, прослеживаемость.	Тренды и инновации: органическая продукция, ESG, прослеживаемость.	Пр	2/-/-
Контрольная точка № 2	Контрольная точка № 2	Пр	2/-/-
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Товар как объект коммерческой деятельности на мировом аграрном рынке.	2
Международная и национальная система стандартизации и сертификации.	4
Экспертиза зерна и продуктов его переработки.	4
Экспертиза масличных культур, растительных масел и жиров.	6
Контрольная точка № 1	4
Экспертиза мяса и мясопродуктов.	6
Товар в цепочке создания стоимости: от поля до прилавка.	4

Контрактные условия, претензии и экспертиза в международной торговле.	2
Тренды и инновации: органическая продукция, ESG, прослеживаемость.	2
Контрольная точка № 2	2

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Товароведение и экспертиза продукции» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Товароведение и экспертиза продукции».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Товароведение и экспертиза продукции».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Товар как объект коммерческой деятельности на мировом аграрном рынке.. Товар как объект коммерческой деятельности на мировом аграрном рынке.	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.4	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2, Л3.3
2	Международная и национальная система стандартизации и сертификации.. Международная и национальная система стандартизации и сертификации.	Л1.1, Л1.2, Л1.4	Л2.1	Л3.1, Л3.3
3	Экспертиза зерна и продуктов его переработки.. Экспертиза зерна и продуктов его переработки.	Л1.1, Л1.2, Л1.4	Л2.1	Л3.1, Л3.3
4	Экспертиза масличных культур, растительных масел и жиров.. Экспертиза масличных культур, растительных масел и жиров.	Л1.1, Л1.2, Л1.4	Л2.1	Л3.1, Л3.3
5	Контрольная точка № 1. Контрольная точка № 1	Л1.1, Л1.2, Л1.4	Л2.1	Л3.1, Л3.3
6	Экспертиза мяса и мясопродуктов.. Экспертиза мяса и мясопродуктов.	Л1.1, Л1.2, Л1.4	Л2.1	Л3.1, Л3.3
7	Товар в цепочке создания стоимости: от поля до прилавка.. Товар в цепочке создания стоимости: от поля до прилавка.	Л1.1, Л1.2, Л1.4	Л2.1	Л3.1, Л3.3
8	Контрактные условия, претензии и экспертиза в международной торговле.. Контрактные условия, претензии и экспертиза в международной торговле.	Л1.1, Л1.2, Л1.4	Л2.1	Л3.1, Л3.3
9	Тренды и инновации: органическая продукция, ESG, прослеживаемость.. Тренды и инновации: органическая продукция, ESG, прослеживаемость.	Л1.1, Л1.2, Л1.4	Л2.1	Л3.1, Л3.3

10	Контрольная точка № 2. Контрольная точка № 2	Л1.1, Л1.2, Л1.4	Л2.1	Л3.1, Л3.3
----	--	------------------	------	------------

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Товароведение и экспертиза продукции»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Товароведение и экспертиза продукции» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Товароведение и экспертиза продукции» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
4 семестр		
КТ 1	Устный опрос	6
КТ 1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	9
КТ 2	Устный опрос	9
КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	9
Сумма баллов по итогам текущего контроля		33
Посещение лекционных занятий		20
Посещение практических/лабораторных занятий		20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях		30
Итого		103

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
4 семестр			
КТ 1	Устный опрос	6	<p>Критерии оценки ответа на 2 теоретических вопроса: 6 баллов – при полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить; 4 балла – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей; 3 балла – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу; 2 балла – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа; 1 балл – при полном несоответствии всем критериям; 0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу.</p>
КТ 1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	9	<p>Критерии оценки решения одного практико-ориентированного задания - 3 балла. Всего выполняется 3 задания. 3 балла. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы. 2 балла. При выполнении задания возникли затруднения, получен верный ответ. Сделаны неправильные выводы. 1 балл. Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы. 0 баллов. Задание не выполнено.</p>

КТ 2	Устный опрос	9	<p>Критерии оценки ответа на 2 теоретических вопроса: 6 баллов – при полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить; 4 балла – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей; 3 балла – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу; 2 балла – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа; 1 балл – при полном несоответствии всем критериям; 0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу.</p>
КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	9	<p>Критерии оценки решения одного практико-ориентированного задания - 3 балла. Всего выполняется 3 задания. 3 балла. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы. 2 балла. При выполнении задания возникли затруднения, получен верный ответ. Сделаны неправильные выводы. 1 балл. Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы. 0 баллов. Задание не выполнено.</p>

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Товароведение и экспертиза продукции» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза продукции»

Вопросы и задания к зачету

Теоретические вопросы

1. Предмет, цели и задачи товароведения и экспертизы аграрной продукции. Связь с агрономией, зоотехнией, экономикой и правом.
2. Особенности аграрной продукции как объекта товароведения: биологическое происхождение, сезонность, скоропортящность, зависимость качества от природно-климатических условий.
3. Классификация и кодирование аграрной продукции. Особенности использования ОКПД 2 и ТН ВЭД ЕАЭС для сельскохозяйственного сырья.
4. Национальная и международная система стандартизации аграрной продукции. Технические регламенты ЕАЭС (на молоко, зерно, соковую продукцию и др.) и их роль в обеспечении безопасности.
5. Система подтверждения соответствия аграрной продукции: обязательная и добровольная сертификация, декларирование. Сертификаты происхождения и фитосанитарные сертификаты.
6. Понятие качества и безопасности аграрной продукции. Нормативные документы, устанавливающие требования (ГОСТы, ТР ТС, СанПиН).
7. Факторы, формирующие качество аграрной продукции: сортовые/породные особенности, условия выращивания (почва, климат, агротехника), сроки и способы уборки/заготовки.
8. Факторы, сохраняющие качество аграрной продукции: послеуборочная обработка (очистка, сортировка, калибровка, охлаждение), режимы хранения (температура, влажность, газовый состав), транспортировка.
9. Цели, задачи и виды экспертизы аграрной продукции (товароведная, ветеринарно-санитарная, фитосанитарная, экологическая).
10. Органолептические методы оценки качества аграрной продукции: специфика применения для зерна, овощей, плодов, мяса, молока.
11. Физико-химические и химические методы экспертизы: определение влажности, кислотности, содержания белка, жира, крахмала, нитратов, микотоксинов, пестицидов, антибиотиков.
12. Микробиологические показатели безопасности аграрной продукции. Понятие о плесневении, брожении, гниении.
13. Идентификация и фальсификация аграрной продукции: основные виды (ассортиментная, качественная, количественная) и способы обнаружения (например, фальсификация меда, молока, мяса по виду животного).
14. Отбор проб и подготовка образцов аграрной продукции к экспертизе. Нормативная база (ГОСТы на методы отбора).
15. Требования к упаковке и маркировке аграрной продукции. Особенности маркировки органической, фермерской продукции.
16. Зерно и зернобобовые культуры как объект товароведения. Классификация по назначению (продовольственное, фуражное, техническое). Показатели качества: натурная масса, влажность, содержание сорной и зерновой примеси, стекловидность.
17. Экспертиза качества муки и крупы: показатели, определяющие потребительские свойства и безопасность (зольность, крупность помола, зараженность вредителями).
18. Плодоовощная продукция: классификация по биологическим признакам и срокам хранения. Оценка степени зрелости. Дефекты и болезни.
19. Картофель и корнеплоды: товароведная характеристика, показатели качества, основные заболевания при хранении.
20. Технические культуры (масличные, сахароносы, прядильные): общая характеристика и направления использования.
21. Экспертиза качества свежей зелени, грибов и ягод. Особенности послеуборочной обработки и хранения.

22. Виноград и продукты его первичной переработки (сок, суло): товароведная характеристика и оценка качества.
23. Мясо и мясное сырье: классификация по виду убойных животных, категориям упитанности, термическому состоянию. Оценка свежести (органолептические и лабораторные методы).
24. Особенности товароведной оценки и экспертизы мяса птицы.
25. Молоко-сырье: химический состав, классификация по сортам. Показатели безопасности: КМАФАнМ, соматические клетки, ингибирующие вещества.
26. Экспертиза качества яиц и яичных продуктов. Понятие воздушной камеры, индексов белка и желтка. Методы определения свежести.
27. Шерсть, кожи, пушно-меховое сырье как продукция животноводства: первичная классификация и основные товароведные показатели.
28. Мед и другие продукты пчеловодства (воск, прополис, маточное молочко): классификация, идентификация натуральности, показатели качества.
29. Понятие и принципы производства органической (экологической) аграрной продукции. Отличия в процедуре сертификации.
30. Прослеживаемость (трекинг) аграрной продукции: цели, принципы и технологии (электронные ветеринарные сертификаты).
31. Оценка качества и экспертиза продукции, выращенной с использованием современных технологий (гидропоника, аквапоника, ГМО).
32. Нормативно-правовая база, регулирующая качество и безопасность аграрной продукции в РФ и ЕАЭС. Роль Россельхознадзора и ветеринарной службы.
33. Защита прав потребителей при покупке некачественной аграрной продукции. Особенности возврата скоропортящихся товаров.

Примерные практико-ориентированные задания

Задание 1. Проанализировать линейку товара (например, разные сорта кофе или виды риса) с точки зрения их позиционирования на мировом рынке (масс-маркет vs. премиум). Определить ключевые свойства, формирующие стоимость.

Задание 2. Компания хочет экспортировать охлажденную говядину в ЕС. Определить перечень необходимых сертификатов и нормативных документов (ветеринарные, фитосанитарные, соответствия). Составить чек-лист требований.

Задание 3. На основе предоставленного сертификата качества партии пшеницы (с показателями) и биржевой котировки определить фактическую стоимость партии с учетом всех отклонений от базисных поставок. Принять решение о ее приемке.

Задание 4. Провести сравнительный анализ качества двух образцов растительного масла (по предоставленным лабораторным данным) на предмет соответствия требованиям Технического регламента ЕАЭС и возможной фальсификации. УК-1.2: Оценка достоверности данных и выводов.

Задание 5. Разработать программу входящего контроля партии замороженной птицы для сетевого ретейлера, включив перечень проверяемых документов и выборочных параметров качества. УК-1.1: Декомпозиция задачи.

Задание 6. Рассчитать совокупные потери качества (и стоимости) для партии томатов при транспортировке из Марокко в РФ с учетом разных условий (рефрижератор/обычный фургон) и сроков. ПК-4.2: Применение методик расчета.

Задание 7. На основании условий типового контракта GAFTA и акта независимой экспертизы составить обоснованную претензию продавцу о несоответствии поставленной партии ячменя контрактным условиям по влажности и сорной примеси.

Задание 8. Разработать концепцию товарного досье (product dossier) для премиальной

органической гречки, предназначенной для экспорта, включая все необходимые подтверждающие документы и маркетинговые аргументы, основанные на ее свойствах.

Темы рефератов по дисциплине

1. Сравнительный анализ стандартов качества на пшеницу: российский ГОСТ, американские классы (U.S. Wheat Classes) и стандарты ЕС.
2. Экспертиза и выявление фальсификации оливкового масла: методы, нормативная база и мировая практика.
3. Оценка влияния различных способов хранения (напольное, силосное, в регулируемой газовой среде) на качество и товарные потери зерна.
4. Товароведческие аспекты торговли экзотическими фруктами: особенности созревания, транспортировки и оценки качества.
5. Системы прослеживаемости (traceability) в цепях поставок мяса: технологии, нормативные требования и бизнес-кейсы.
6. Анализ рынка и товарных характеристик растительных белковых альтернатив (альтернативное мясо).
7. Методики расчета и практика применения скидок/премий за качество на международных биржевых площадках по зерну (например, CME Group).
8. Товароведческая экспертиза как инструмент минимизации рисков в международных контрактах на поставку сельхозпродукции.

Вопросы и задания к контрольным точкам

Теоретические вопросы

1. Предмет, цели и задачи товароведения и экспертизы аграрной продукции. Связь с агрономией, зоотехнией, экономикой и правом.
2. Особенности аграрной продукции как объекта товароведения: биологическое происхождение, сезонность, скоропортящность, зависимость качества от природно-климатических условий.
3. Классификация и кодирование аграрной продукции. Особенности использования ОКПД 2 и ТН ВЭД ЕАЭС для сельскохозяйственного сырья.
4. Национальная и международная система стандартизации аграрной продукции. Технические регламенты ЕАЭС (на молоко, зерно, соковую продукцию и др.) и их роль в обеспечении безопасности.
5. Система подтверждения соответствия аграрной продукции: обязательная и добровольная сертификация, декларирование. Сертификаты происхождения и фитосанитарные сертификаты.
6. Понятие качества и безопасности аграрной продукции. Нормативные документы, устанавливающие требования (ГОСТы, ТР ТС, СанПиН).
7. Факторы, формирующие качество аграрной продукции: сортовые/породные особенности, условия выращивания (почва, климат, агротехника), сроки и способы уборки/заготовки.
8. Факторы, сохраняющие качество аграрной продукции: послеуборочная обработка (очистка, сортировка, калибровка, охлаждение), режимы хранения (температура, влажность, газовый состав), транспортировка.
9. Цели, задачи и виды экспертизы аграрной продукции (товароведная, ветеринарно-санитарная, фитосанитарная, экологическая).
10. Органолептические методы оценки качества аграрной продукции: специфика применения для зерна, овощей, плодов, мяса, молока.
11. Физико-химические и химические методы экспертизы: определение влажности, кислотности, содержания белка, жира, крахмала, нитратов, микотоксинов, пестицидов, антибиотиков.
12. Микробиологические показатели безопасности аграрной продукции. Понятие о плесневении, брожении, гниении.
13. Идентификация и фальсификация аграрной продукции: основные виды (ассортиментная, качественная, количественная) и способы обнаружения (например, фальсификация меда, молока, мяса по виду животного).

14. Отбор проб и подготовка образцов аграрной продукции к экспертизе. Нормативная база (ГОСТы на методы отбора).
15. Требования к упаковке и маркировке аграрной продукции. Особенности маркировки органической, фермерской продукции.
16. Зерно и зернобобовые культуры как объект товароведения. Классификация по назначению (продовольственное, фуражное, техническое). Показатели качества: натурная масса, влажность, содержание сорной и зерновой примеси, стекловидность.
17. Экспертиза качества муки и крупы: показатели, определяющие потребительские свойства и безопасность (зольность, крупность помола, зараженность вредителями).
18. Плодоовощная продукция: классификация по биологическим признакам и срокам хранения. Оценка степени зрелости. Дефекты и болезни.
19. Картофель и корнеплоды: товароведная характеристика, показатели качества, основные заболевания при хранении.
20. Технические культуры (масличные, сахароносы, прядильные): общая характеристика и направления использования.
21. Экспертиза качества свежей зелени, грибов и ягод. Особенности послеуборочной обработки и хранения.
22. Виноград и продукты его первичной переработки (сок, сусло): товароведная характеристика и оценка качества.
23. Мясо и мясное сырье: классификация по виду убойных животных, категориям упитанности, термическому состоянию. Оценка свежести (органолептические и лабораторные методы).
24. Особенности товароведной оценки и экспертизы мяса птицы.
25. Молоко-сырье: химический состав, классификация по сортам. Показатели безопасности: КМАФАнМ, соматические клетки, ингибирующие вещества.
26. Экспертиза качества яиц и яичных продуктов. Понятие воздушной камеры, индексов белка и желтка. Методы определения свежести.
27. Шерсть, кожи, пушно-меховое сырье как продукция животноводства: первичная классификация и основные товароведные показатели.
28. Мед и другие продукты пчеловодства (воск, прополис, маточное молочко): классификация, идентификация натуральности, показатели качества.
29. Понятие и принципы производства органической (экологической) аграрной продукции. Отличия в процедуре сертификации.
30. Прослеживаемость (трекинг) аграрной продукции: цели, принципы и технологии (электронные ветеринарные сертификаты).
31. Оценка качества и экспертиза продукции, выращенной с использованием современных технологий (гидропоника, аквапоника, ГМО).
32. Нормативно-правовая база, регулирующая качество и безопасность аграрной продукции в РФ и ЕАЭС. Роль Россельхознадзора и ветеринарной службы.
33. Защита прав потребителей при покупке некачественной аграрной продукции. Особенности возврата скоропортящихся товаров.

Примерные практико-ориентированные задания

Задание 1. Проанализировать линейку товара (например, разные сорта кофе или виды риса) с точки зрения их позиционирования на мировом рынке (масс-маркет vs. премиум). Определить ключевые свойства, формирующие стоимость.

Задание 2. Компания хочет экспортировать охлажденную говядину в ЕС. Определить перечень необходимых сертификатов и нормативных документов (ветеринарные, фитосанитарные, соответствия). Составить чек-лист требований.

Задание 3. На основе предоставленного сертификата качества партии пшеницы (с показателями) и биржевой котировки определить фактическую стоимость партии с учетом всех отклонений от базисных поставок. Принять решение о ее приемке.

Задание 4. Провести сравнительный анализ качества двух образцов растительного масла (по предоставленным лабораторным данным) на предмет соответствия требованиям Технического регламента ЕАЭС и возможной фальсификации. УК-1.2: Оценка достоверности данных и выводов.

Задание 5. Разработать программу входящего контроля партии замороженной птицы для сетевого ретейлера, включив перечень проверяемых документов и выборочных параметров качества. УК-1.1: Декомпозиция задачи.

Задание 6. Рассчитать совокупные потери качества (и стоимости) для партии томатов при транспортировке из Марокко в РФ с учетом разных условий (рефрижератор/обычный фургон) и сроков. ПК-4.2: Применение методик расчета.

Задание 7. На основании условий типового контракта GAFTA и акта независимой экспертизы составить обоснованную претензию продавцу о несоответствии поставленной партии ячменя контрактным условиям по влажности и сорной примеси.

Задание 8. Разработать концепцию товарного досье (product dossier) для премиальной органической гречки, предназначенной для экспорта, включая все необходимые подтверждающие документы и маркетинговые аргументы, основанные на ее свойствах.

КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ТЕСТЫ)

6.1. Тесты с одним или несколькими правильными ответами

1. При проведении входящего контроля партии пшеницы эксперт в первую очередь должен:

- а) Отобрать пробу для лабораторного анализа.
- б) Проверить сопроводительные документы (сертификат качества, фитосанитарный сертификат, накладные).
- в) Сравнить фактический вес с указанным в документах.
- г) Провести органолептическую оценку (цвет, запах).

2. Повышенное кислотное число в растительном масле свидетельствует о:

- а) Высокой степени ненасыщенности жирных кислот.
- б) Процессах окисления и прогоркания жира.
- в) Наличии минеральных примесей.
- г) Фальсификации масла более дешевыми жирами.

3. Основная цель ссылки в международном контракте на стандарт GAFTA или FOSFA заключается в том, чтобы:

- а) Установить фиксированную цену на товар.
- б) Однозначно определить методы отбора проб, анализа и разрешения споров о качестве.
- в) Освободить продавца от ответственности за естественную убыль.
- г) Определить применяемое материальное право (закон страны).

Ответы: 1 – б; 2 – б; 3 – б.

6.2. Задание на соответствие

Соотнесите вид сельскохозяйственной продукции с ключевым показателем качества, определяющим ее товарную стоимость на мировом рынке:

Вид продукции Ключевой показатель качества

- 1. Пшеница продовольственная А) Содержание и качество клейковины (глютена)
 - 2. Семена подсолнечника Б) Масличность (содержание жира) и влажность
 - 3. Говядина (туши) В) Категория упитанности (живо cover) и выход мякоти
 - 4. Какао-бобы Г) Размер ядра (калибр) и процент лома
- Д) Кислотность (рН) и цвет

Ответ: 1 – А; 2 – Б; 3 – В; 4 – Г.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Иванова Т. Н., Позняковский В. М. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 265 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1046411>

Л1.2 Иванова Т. Н., Позняковский В. М. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 265 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1068801>

Л1.3 Елисеева Л. Г., Родина Т. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 949 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/go.php?id=1091800>

Л1.4 Васюкова А. Т., Димитриев А. Д. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 236 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/138155>

дополнительная

Л2.1 Пучкова Ю. С., Гурьянова С. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения [Электронный ресурс]:учеб.-практ. пособие ; ВО - Магистратура, Аспирантура. - Москва: Дашков и К, 2018. - 192 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103771>

Л2.2 Касторных М. С., Кузьмина В. А., Пучкова Ю. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Дашков и К, 2018. - 328 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103774>

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Страхова С. А., Зачесова И. А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения [Электронный ресурс]:лаборатор. практикум; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 127 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=947717>

Л3.2 Терещенко В. П., Альшевская М. Н. Товароведение продовольственных товаров (практикум) [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 240 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/211718>

Л3.3 Березина В. В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов [Электронный ресурс]:лаборатор. практикум; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2021. - 200 с. – Режим доступа: <https://znaniium.com/catalog/document?id=432092>

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Федеральный образовательный портал — экономика, социология, менеджмент	http://ecsocman.edu.ru/
2	Федеральная таможенная служба	http://www.customs.ru/
3	Портал внешнеэкономической информации	http://www.ved.gov.ru

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Специфика изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза продукции» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, контрольной работе;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, выполнения контрольных работ, написания технологических диктантов и тестового контроля по теоретическому курсу дисциплины.

Методические указания к анализу кейс-задач.

Кейс (в переводе с англ. – случай) представляет собой проблемную ситуацию, предлагаемую студентам в качестве задачи для анализа и поиска решения.

Обычно кейс содержит схематическое словесное описание ситуации, статистические данные, а также мнения и суждения о ситуациях, которые трудно предсказать или измерить. Кейс, охватывает такие виды речевой деятельности как чтение, говорение и письмо.

Кейсы наглядно демонстрируют, как на практике применяется теоретический материал. Данный материал необходим для обсуждения предлагаемых тем, направленных на развитие навыков общения и повышения профессиональной компетенции.

Зачастую в кейсах нет ясного решения проблемы и достаточного количества информации.

Типы кейсов:

- Структурированный (highlystructured) кейс, в котором дается минимальное количество дополнительной информации.

- Маленькие наброски (shortvignettes) содержащие, как правило, 1-10 страниц текста.

- Большие неструктурированные кейсы (longunstructuredcases) объемом до 50 страниц.

Способы организации разбора кейса:

- ведет преподаватель;

- ведет студент;

- группы студентов представляют свои варианты решения;

- письменная домашняя работа.

Для успешного анализа кейсов следует придерживаться ряда принципов:

- используйте знания, полученные в процессе лекционного курса;

- внимательно читайте кейс для ознакомления с имеющейся информацией, не торопитесь с выводами;

- не смешивайте предположения с фактами.

Анализ кейса должен осуществляться в определенной последовательности:

1. Выделение проблемы.
2. Поиск фактов по данной проблеме.
3. Рассмотрение альтернативных решений.
4. Выбор обоснованного решения.

При проведении письменного анализа кейса помните, что основное требование, предъявляемое к нему, – краткость.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Э-160	Специализированная мебель на 180 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., проектор Panasonic EX620 X6A – 1 шт., интерактивная доска SMART Board 690 – 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., микрофон – 1 шт., мониторы - 3 шт., плазменная панель - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

		Э-159	<p>Специализированная мебель на 26 посадочных мест, персональный компьютер – 26 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>
2	<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования</p>		
		<p>Читальный зал научной библиотеки</p>	<p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Товароведение и экспертиза продукции» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.01 Экономика (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 954).

Автор (ы)

_____ доц. , кэн Воробьева Наталья Валерьевна

Рецензенты

_____ доц. , кэн Токарева Галина Викторовна

_____ доц. , кэн Косинова Елена Александровна

Рабочая программа дисциплины «Товароведение и экспертиза продукции» рассмотрена на заседании Кафедра международного бизнеса и туризма протокол № 28 от 25.03.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 38.03.01 Экономика

Заведующий кафедрой _____ Иволга Анна Григорьевна

Рабочая программа дисциплины «Товароведение и экспертиза продукции» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт экономики, финансов и управления в АПК протокол № 8 от 26.03.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 38.03.01 Экономика

Руководитель ОП _____