

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

ФТД.01 Товароведение продовольственных товаров

19.03.01 Биотехнология

Биотехнология продуктов питания

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины Товароведение продовольственных товаров является - формирование знаний и навыков в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, факторов, формирующих и сохраняющих качество, а также методов экспертизы.

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
ПК-1 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-1.1 Способен организовать и контролировать ведение технологического процесса производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	знает основные понятия и термины в области товароведения и оценки качества сырья и продуктов питания, их химического состава, пищевой ценности, факторов, формирующих качество умеет контролировать ведение технологического процесса производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности владеет навыками оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» является дисциплиной факультативной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 7 семестре(-ах).

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

Технология производства функциональных напитков

Биотехнология органических продуктов питания

Технологии обработки, хранения и упаковки пищевых продуктов

Биотехнология функциональных продуктов

Основы проектирования предприятий биотехнологической промышленности
(Проектирование и оборудование технологических объектов)

Пищевая безопасность (Управление качеством и безопасностью пищевой продукции)

Биотехнология молочных и мясных продуктов питания

Методы контроля качества сырья и готовой пищевой продукции (Управление качеством и безопасностью пищевой продукции)

Биотехнология утилизации отходов сельского хозяйства и пищевых производств

Освоение дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Преддипломная практика

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Управление системами ХАССП для обеспечения безопасности пищевых продуктов
(Управление качеством и безопасностью пищевой продукции)

Проектирование инновационных биотехнологических процессов
 Гибридные продукты питания
 Нутрицевтика
 Персонализированное питание

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 продовольственных товаров» 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			
7	72/2	18	18		36		За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		4	6				

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
7	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. Раздел 1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров									
1.1.	Товароведение: цели, задачи, предмет, основные понятия. Качество продовольственных товаров	7	4	2	2				Устный опрос	ПК-1.1
1.2.	Продовольственные товары. Потребительские свойства, классификация	7	4	2	2				Устный опрос	ПК-1.1
2.	2 раздел. Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения									
2.1.	Молоко и молочные продукты	7	6	2	4				Собеседование	ПК-1.1
2.2.	Сыры и сливочное масло	7	2	2					Реферат	ПК-1.1

2.3.	Мясо сельскохозяйственных животных и птиц	7	8	4	4				Устный опрос	ПК-1.1
2.4.	Контрольная точка №1	7	2		2		12	КТ 1	Коллоквиум	ПК-1.1
3.	3 раздел. Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения									
3.1.	Зернопродукты и хлеб	7	4	2	2				Устный опрос	ПК-1.1
3.2.	Овощи и плоды. Плодоовощная продукция	7	2	2					Реферат	ПК-1.1
3.3.	Пищевые жиры	7	3	2	1		12		Собеседование	ПК-1.1
3.4.	Контрольная точка №2	7	1		1			КТ 2	Коллоквиум	
4.	4 раздел. Зачет									
4.1.	Зачет по дисциплине	7					12			ПК-1.1
	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
Товароведение: цели, задачи, предмет, основные понятия. Качество продовольственных товаров	Основные цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Виды и назначение экспертиз. Виды и общая характеристика товарной экспертизы. Основные понятия и термины в области качества. Показатели качества, в т.ч. безопасность продукции. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении. Виды и основные требования к таре и упаковке. Виды, формы и средства товарной информации.	2/-
Продовольственные товары. Потребительские свойства, классификация	Класс «продовольственные товары» подразделяется по происхождению на 3 подкласса: товары растительного происхождения, то-вары животного происхождения и товары смешанного происхождения (растительного, животного, минерального, биосинтетического). Дальнейшее деление подклассов на группы однородных товаров осуществляется по сырьевому признаку и назначению.	2/-
Молоко и молочные продукты	Молоко-сырье, молоко и сливки питьевые: химический состав пищевая ценность. Кисломолочные продукты и напитки. Классификация, ассортимент. Факторы, формирующие и со-храняющие качество. Технологи-ческие основы производства.	2/-

	Требования к качеству и безопасности. Условия и сроки хранения. Творог и сметана. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Технологические основы производства. Требования к качеству и безопасности. Условия и сроки хранения. (лекция-дискуссия)	
Сыры и сливочное масло	Сыры. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент, показатели безопасности молочных продуктов. Масло сливочное. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Технологические основы производства. Требования к качеству и безопасности.	2/-
Мясо сельскохозяйственных животных и птиц	Виды и характеристика. Сортной разруб туш. Условия и сроки хранения мяса.	2/-
Мясо сельскохозяйственных животных и птиц	Мясные копчености. Колбасные изделия. Классификация, ассортимент, потребительские свойства. Требования к качеству. Хранение. Мясные консервы. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Мясные полуфабрикаты. Классификация и характеристика видов. Назначение и использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Мясные кулинарные изделия. Классификация и общая характеристика видов. Показатели безопасности мяса и мясных товаров. (лекция-беседа)	2/-
Зернопродукты и хлеб	Крупа. Мука. Хлебобулочные и сухарные изделия. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, требования к качеству. Макароны изделия. Ассортимент. Условия и сроки хранения.	2/-
Овощи и плоды. Плодоовощная продукция	Свежие овощи и плоды. Классификация. Изменение потребительских свойств при хранении. Переработанные плоды, овощи, грибы. Основные виды и ассортимент. Показатели качества. Дефекты консервов, их причины и меры предупреждения. Хранение консервов. Показатели безопасности свежих и переработанных плодов, овощей и грибов.	2/-
Пищевые жиры	Пищевые жиры животного и растительного происхождения. Классификация, основные способы получения. Переработанные жиры. Характеристика, свойства, показатели качества и безопасности	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
Товароведение: цели, задачи, предмет, основные понятия. Качество продовольственных товаров	Классификация продовольственных товаров. Штриховое кодирование. Маркировка потребительских товаров.	Пр	2/-/-
Продовольственные товары. Потребительские свойства, классификация	Контроль качества и методы исследования пищевых продуктов	Пр	2/-/-
Молоко и молочные продукты	Экспертиза качества питьевого молока – экспертное исследование	Пр	2/-/-
Молоко и молочные продукты	Идентификация молока. Обнаружение фальсификации молока и молочных продуктов	Пр	2/-/-
Мясо сельскохозяйственных животных и птиц	Оценка качества вареной колбасы	Пр	2/-/-
Мясо сельскохозяйственных животных и птиц	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Классификация и оценка качества.	Пр	2/-/-
Контрольная точка №1	Теоретические вопросы, тест, практико-ориентированное задание	Пр	2/-/-
Зернопродукты и хлеб	Экспертиза качества хлеба	Пр	2/-/-
Пищевые жиры	Экспертиза маргарина и майонеза	Пр	1/-/-
Контрольная точка №2	Контрольная точка №2	Пр	1/-/-
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Самостоятельное изучение учебного материала, подготовка реферата, подготовка к контрольной точке	12

Самостоятельное изучение учебного материала, подготовка к контрольной
точке, написание реферата

12

Подготовка к зачету

12

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» 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 продовольственных товаров».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров».
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	Контрольная точка №1. Самостоятельное изучение учебного материала, подготовка реферата, подготовка к контрольной точке	Л1.1	Л2.1	Л3.1, Л3.2
2	Пищевые жиры. Самостоятельное изучение учебного материала, подготовка к контрольной точке, написание реферата	Л1.1	Л2.1	Л3.1, Л3.2
3	Зачет по дисциплине. Подготовка к зачету	Л1.1	Л2.1	Л3.2

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

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 продовольственных товаров» 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 коррективке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧЕНО», «НЕ ЗАЧЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬ-

НО», «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
7 семестр			
КТ 1	Коллоквиум		15
КТ 2	Коллоквиум		15
Сумма баллов по итогам текущего контроля			30
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
7 семестр			
КТ 1	Коллоквиум	15	0-5 баллов – очень слабое знание предмета. На вопросы даны неправильные ответы, те-стовые задания не решены, практическое задание выполнено с ошибками 6-10 баллов – удовлетворительное знание предмета. Ответы на вопросы неполные, 2-3 ошибки в тестовых заданиях, практическое задание выполнено. 11-15 баллов – хорошее и отличное усвоение материала дисциплины. Тестовые задания решены верно, вопросы раскрыты полностью, практическое задание выполнено.

КТ 2	Коллоквиум	15	0-5 баллов – очень слабое знание предмета. На вопросы даны неправильные ответы, те-стовые задания не решены, практическое задание выполнено с ошибками 6-10 баллов – удовлетворительное знание предмета. Ответы на вопросы неполные, 2-3 ошибки в тестовых заданиях, практическое задание выполнено. 11-15 баллов – хорошее и отличное усвоение материала дисциплины. Тестовые задания решены верно, вопросы раскрыты полностью, практическое задание выполнено
------	------------	----	---

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 продовольственных товаров» 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 продовольственных товаров»

Вопросы и практико-ориентированные задания к зачету

1. Молоко коровье. Пищевая ценность. Химический состав молока. Особенности химического состава. Особенности химического состава молока других сельскохозяйственных животных.

2. Физические и химические свойства молока. Полидисперсные свойства, плотность, кислотность молока. Ассортимент молока.

3. Оценка качества молока. Требования к качеству по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности.

4. Кисломолочные продукты. Пищевая ценность, сущность молочно-кислого брожения. Термостатный и резервуарный способы производства жидких кисломолочных продуктов. Продукты молочнокислого и смешанного брожения.

5. Ассортимент кисломолочных продуктов (жидкие, творог, сметана). Характеристика. Отличительные особенности био-йогурта и био-кефира.

6. Сыры. Пищевая ценность. Схема производства сычужных сыров. Классификация, ассортимент твердых, полутвердых, мягких, рассольных, плавленых сыров.

7. Оценка качества сычужных сыров. Балльная оценка и определение товарного сорта. Дефекты вкуса, консистенции, рисунка, внешнего вида. Физико-химические показатели. Хранение сыров.

8. Сливочное и топленое масло. Пищевая ценность, схема производства сливочного масла традиционным способом и преобразованием высокожирных сливок. Физико-химические основы, получение сливочного масла.

9. Ассортимент сливочного масла и его характеристика. Оценка качества сливочного масла, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение сливочного масла.

10. Растительные масла. Масличные культуры. Схема производства растительных масел методом прессования и экстракции. Рафинация растительных масел.
11. Характеристика ассортимента жидких и твёрдых растительных масел. Особенности жирнокислотного состава. Использование.
12. Оценка качества растительных масел. Упаковка, маркировка, хранение растительных масел.
13. Животные топлёные жиры. Общая характеристика. Схема производства. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
14. Маргарин. Особенности состава и пищевая ценность. Сырьё, схема производства. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение.
15. Майонез. Особенности состава и пищевая ценность. Схема производства майонеза. Классификация, ассортимент. Оценка качества, хранение майонеза.
16. Экономические аспекты развития животноводства и мясной промышленности в стране. Убой и переработка скота. Технологические дефекты. Ветеринарно-санитарный контроль в производстве мяса и мясопродуктов.
17. Классификация мяса убойных животных по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию. Разделка туш на отрубы. Товароведная маркировка.
18. Химический состав и пищевая ценность мяса. Соотношение тканей в мясе. Автолитические послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса при хранении
19. Мясо птицы. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
20. Продукты из мяса и колбасные изделия. Отличительные признаки. Формирование качества в процессе производства. Роль посола, копчения, тепловой обработки, сушки в формировании потребительских свойств.
21. Классификация и характеристика ассортимента продуктов из свинины.
22. Сырьё и материалы колбасного производства. Классификация колбасных изделий и характеристика ассортимента колбас, вырабатываемых в соответствии с ГОСТ и ГОСТ Р.
23. Требования к качеству продуктов из мяса и колбасных изделий. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
24. Мясные полуфабрикаты. Классификация в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом. Мясные консервы. Сырьё и основы технологии мясных консервов. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
25. Пищевые яйца и яичные товары. Классификация и требования к качеству яиц и яичных товаров. Упаковка, маркировка, хранение яиц и яичных товаров.
26. Классификация промысловых рыб на семейства, роды, виды, по месту обитания, размеру, жирности. Строение рыбы, пищевая ценность рыбы.
27. Характеристика основных семейств промысловых рыб.
28. Нерыбные морепродукты. Ракообразные, моллюски (головоногие, двустворчатые), иглокожие, морские водоросли. Пищевая ценность, использование.
29. Рыба живая, охлаждённая, мороженая. Ассортимент. Болезни рыб. Особенности автолитических процессов. Способы разделки охлаждённой и мороженой рыбы. Товарные сорта мороженой рыбы. Хранение.
30. Рыба солёная. Способы посола. Ассортимент солёной рыбы. Товарные сорта, требования к качеству. Хранение.
31. Рыба вяленая, горячего и холодного копчения. Ассортимент. Товарные сорта. Хранение. Балычные изделия. Характеристика.
32. Рыбные консервы. Классификация. Тара для консервов. Схема производства. Процессы при стерилизации. Требования к качеству. Маркировка. Изменение консервов при хранении. Характеристика пресервов.
33. Икра. Пищевая ценность. Ассортимент. Характеристика икры осетровых рыб, икры лососевых рыб. Требования к качеству. Хранение.
34. Классификация и характеристика зерновых культур.
35. Классификация и характеристика основных видов и товарных сортов пшеничной и ржаной муки.
36. Товароведная характеристика круп, оценка качества.

37. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Показатели качества.
38. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Показатели качества.
39. Классификация и ассортимент карамели.
40. Классификация, ассортимент, показатели качества и дефекты шоколада.
41. Классификация и ассортимент конфет.
42. Товароведная характеристика и ассортимент мучных кондитерских изделий
43. Классификация свежих плодов и овощей
44. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения
45. Особенности плодов и овощей как объектов товародвижения.
46. Оценка качества свежих плодов и овощей
47. Физиологические особенности тропических и субтропических плодов и овощей
48. Классификация тропических и субтропических плодов и овощей
49. Классификация и характеристика основных способов консервирования плодов и ово-

щей

50. Товароведная характеристика и ассортимент плодоовощных консервов
51. Товароведная характеристика и ассортимент плодово-ягодных консервов
52. Товароведная характеристика замороженных плодов и овощей
53. Товароведная характеристика и ассортимент этилового спирта
54. Товароведная характеристика и ассортимент водок
55. Товароведная характеристика и ассортимент бренди и коньяка
56. Классификация, товароведная характеристика и ассортимент вин
57. Классификация и ассортимент национальных крепких алкогольных напитков
58. Классификация, ассортимент и товарная характеристика кофе.
59. Ассортимент и классификация минеральных вод.
60. Классификация и ассортимент чая

Практико-ориентированные задания:

1. Построить блок-схему многоуровневой системы обеспечения продовольственной безопасности государства, исходя из основных принципов
2. Перечислить и отразить сущность Федеральных законов, касающиеся качества и безопасности пищевых продуктов.
3. Дать характеристику наиболее распространенным наименованиям колбас, пользуясь стандартом. Данные отразить по форме таблицы.

Таблица – Характеристика вареных колбас по ГОСТ Р 52196-2003

Наименование	Состав фарша, %	Прочее сырье, %	Форма вязки
Говядина, сорт, %	свинина	шпик	
нежир. полужир.	жирная тверд.	полутв. размер	

4. Провести органолептическую оценку 2-3 наименований вареных колбас. Результаты органолептических исследований образцов колбас отразить по форме таблицы.

Таблица – Органолептическая оценка вареных колбас

Наимен. образца	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус и сочность
Заключение					
Факт					
По ГОСТ					

5. При проверке продовольственного магазина № 5 г. Ессентуки торговой инспекцией была отобрана для экспертизы объединенная проба майонеза «Провансаль» (производитель ОАО «Байсад»), расфасованного в полиэтиленовые пакеты массой нетто 150 г. Результаты экспертизы показали, что майонез представляет собой однородный сметанообразный продукт с единичными пузырьками воздуха, белого цвета, вкус нежный, слегка острый. Массовая доля жира – 30 %, влаги – 63 %, стойкость неразрушенной эмульсии – 97 %.

Необходимо определить группу майонеза по рецептурному составу и калорийности.

Оформить заключение о качестве майонеза по результатам экспертизы. Рассчитать объем выборки и массу объединенной пробы для оценки качества (партия – 30 коробок из гоф-ированного картона).

6. В двух-трех образцах майонеза изучить содержание этикеточной надписи, определить органолептические показатели, результаты отразить в таблице и сделать заключение о качестве майонеза.

Таблица – Органолептические показатели образцов майонеза

№ п.п.	Показатель	Образец 1	Образец 2	
	Фактически	Согласно ГОСТ	Фактически	Согласно ГОСТ
1	Внешний вид, консистенция			
2	Вкус и запах			
3	Цвет			

Темы для рефератов по дисциплине Товароведение продовольственных товаров:

- 1.Современные направления формирования ассортимента продовольственных товаров.
- 2.Основные направления повышения биологической ценности продовольственных товаров.
- 3.Исследование факторов и путей сокращения потерь продукции на этапах товародвижения.
- 4.Основные направления разработки новых наименований хлебобулочных изделий с улучшенными потребительскими свойствами.
- 5.Товароведная характеристика новых наименований хлебобулочных изделий.
- 6.Сравнительная характеристика потребительских свойств тропических и субтропических плодов.
- 7.Сокращение потерь плодоовощной продукции от сбора до потребителя.
- 8.Признаки идентификации качества меда.
- 9.Структура ассортимента и потребительские свойства мучных кондитерских изделий, вырабатываемых и реализуемых в предприятиях общественного питания.
- 10.Формирование ассортимента и оценка качества пряностей и приправ на российском рынке.
- 11.Потребительские свойства плодово-ягодных соков и анализ потребительских предпочтений.
- 12.Новые экспресс-методы определения качества пищевых продуктов.
- 13.Современные методы и подходы обеспечения стабильности качества и безопасности пищевых продуктов.
- 14.Современные способы хранения и переработки продовольственных товаров и продовольственного сырья.
- 15.Анализ состояния внедрения Технического Регламента на масложировую продукцию.
- 16.Сравнительная характеристика ассортимента и качества растительных масел.
- 17.Анализ состояния внедрения Технического Регламента на молоко и молочную продукцию.
- 18.Сравнительная характеристика ассортимента и качества сыров отечественного и зарубежного производства
- 19.Основные направления совершенствования ассортимента и качества мясных продуктов.
- 20.Анализ состояния рынка мясных продуктов на российском рынке.

Темы для рефератов к разделу "Овощи и плоды":

- История domestication овощей и фруктов: от диких видов до культурных сортов.
- Классификация овощей и фруктов: ботанические и кулинарные аспекты.
- Питательная ценность овощей и фруктов: витамины, минералы и антиоксиданты.
- Технологии хранения и транспортировки плодоовощной продукции.
- Роль овощей и фруктов в рационе питания: влияние на здоровье человека.
- Экологические аспекты производства овощей и фруктов: устойчивое земледелие.
- Влияние климатических условий на урожайность овощей и фруктов.
- Современные агротехнологии в производстве плодоовощной продукции.
- Сравнительный анализ органического и традиционного выращивания овощей и фруктов.
- Перспективы развития рынка плодоовощной продукции в условиях глобализации

Темы для рефератов к разделу "Сыры и сливочное масло":

История производства сыров: от древности до современности.

Разнообразие сыров: классификация и технологии производства.

Химический состав сыров и сливочного масла: полезные и вредные компоненты.

Сравнительный анализ сыров с низким и высоким содержанием жира.

Сыры и сливочное масло в кулинарии: традиционные и современные рецепты.

Проблемы устойчивости производства сыров и сливочного масла.

Процесс ферментации в производстве сыров: роль микроорганизмов.

Польза и вред сыра и сливочного масла для здоровья.

Региональные особенности производства сыров в разных странах.

Тенденции и инновации в производстве сыров и сливочного масла.

Контрольные вопросы для собеседования и устного опроса по темам:

Тема 1. Товароведение: цели, задачи, предмет, основные понятия

1. Что изучает товароведение?
2. Какие задачи ставит перед собой товароведение?
3. В чём состоит главная цель товароведения?
4. Что называют ассортиментом товаров?
5. Какие основные потребительские свойства товаров выделяют?
6. Какие характеристики определяют категорию качества товара?

Тема 2. Продовольственные товары. Потребительские свойства, классификация

1. Какие группы продовольственных товаров выделяют?
2. Что такое потребительские свойства товаров?
3. Какие потребительские свойства характерны для продуктов питания?
4. Какие методы классификации товаров используют в товароведении?
5. Что такое натуральность продукта?
6. Какие показатели определяют свежесть продуктов питания?

Тема 3. Молоко. Кисломолочные напитки и продукты

1. Какие органолептические свойства свежего молока оцениваются?
2. Каковы основные показатели качества молока?
3. Какие факторы влияют на вкус и запах молока?
4. Как производится отбор проб молока для анализа?
5. Какие виды молока выделяют по способу обработки?
6. В чём разница между восстановленным молоком и нормализованным?
7. Какие кисломолочные продукты популярны в России?
8. В чём польза кисломолочных продуктов для здоровья?
9. Какие процессы происходят при сквашивании молока?
10. Чем отличается кефир от йогурта?
11. Какие свойства характеризуют творог как кисломолочный продукт?
12. Какие требования предъявляются к сырью для производства сметаны?

Тема 4. Сыры и сливочное масло

1. Какие сорта сыров производятся в России?
2. Какие технологии используются при производстве твёрдых сыров?
3. Как формируется вкус и аромат зрелого сыра?
4. Какие маркировки указывают на качество сливочного масла?
5. В чём заключается технология сбивания сливочного масла?
6. Какие типы сыров существуют по происхождению молока?

Тема 5. Мясо сельскохозяйственных животных и птиц

1. Какие породы коров дают лучшее мясо?
2. Какие анатомические зоны говядины считаются самыми сочными?
3. Что такое мраморность мяса и как она образуется?
4. Какие дефекты качества мяса недопустимы?
5. Как отличить свежее мясо от несвежего?
6. Какие пищевые свойства характеризуют птицу как продукт питания?

Тема 6. Мясопродукты

1. Какие виды колбасных изделий выделяют?

2. Чем полукопчённые колбасы отличаются от варёных?
3. Какие способы консервирования мяса используются?
4. Какие вспомогательные ингредиенты добавляют в мясные изделия?
5. Какие признаки характеризуют качественный готовый мясной продукт?
6. Какие стандартные дефекты обнаруживаются в колбасных изделиях?

Тема 7. Зернопродукты и хлеб

1. Какие виды зерна используют для производства муки высшего сорта?
2. Какие химические показатели определяют качество муки?
3. Какие хлебобулочные изделия относят к диетическим?
4. Какие критерии определяют качество хлеба?
5. Какие причины приводят к дефектам хлебобулочных изделий?
6. Какие злаки кроме пшеницы используют в хлебопечении?

Тема 8. Овощи и плоды. Плодоовощная продукция

1. Какие группы плодоовощной продукции выделяют?
2. Какие показатели качества плодов и овощей считают определяющими?
3. Какие факторы влияют на потерю качества овощей при хранении?
4. Какие методы консервирования овощей и плодов используют?
5. Какие потребительские свойства яблок являются ключевыми?
6. Как классифицируют овощи по способу обработки?

Тема 9. Пищевые жиры

1. Какие жиры считаются животными, а какие растительными?
2. Какие показатели определяют качество маргарина?
3. Какие фракции присутствуют в масле пальмовом?
4. Какие рафинированные масла рекомендуют употреблять в пищу?
5. Какие продукты получают при гидрогенизации масел?
6. Какие жировые показатели нормируются для растительных масел?

Контрольная точка № 1 (темы 3-6)

Типовые вопросы (оценка знаний):

1. Классификация молочных товаров.
2. Требования к молоку-сырью.
3. Технический регламент на молоко и молочную продукцию. Термины, сущность, основные требования.
4. Ассортимент, показатели качества и безопасности молока питьевого.
5. Кисломолочные продукты, ассортимент, требования к качеству
6. Творог и творожные изделия, товароведная характеристика, показатели качества и безопасности
7. Контроль фальсификации молока и молочных продуктов
8. Принцип формирования ассортимента твердых сычужных сыров. Показатели качества. Дефекты.
9. Ассортимент и показатели качества сливочного масла. Дефекты.
10. Классификация мясных товаров.
11. Ассортимент и показатели качества и безопасности вареных колбас. Дефекты.
12. Показатели качества мясных копченостей. Дефекты.

Типовые тестовые задания (оценка знаний):

1. Под термином «молоко» в товароведении подразумевается:
 - а. секреторная жидкость самок млекопитающих
 - б. молоко коровье
 - в. молоко любых видов животных
 - г. смесь белков, жиров и углеводов
2. Какой фактор обуславливает розовую окраску фарша у вареных колбасных изделий?
 - а. недостаточная тепловая обработка
 - б. использование нитрита натрия
 - в. использование красителей
 - г. использование замороженного сырья
3. Какие из перечисленных молочных продуктов не относятся к цельномолочным
 - а. творог

б. молоко питьевое

в. сыры

г. мороженое

4. Термин «кисломолочный» означает:

а. наличие кислого вкуса в продукте

б. наличие молочной кислоты в продукте

в. изготовление продукта с использованием молочнокислых бактерий

г. использование в продукте биотехнологических препаратов

5. Сколько процентов белка содержится в натуральном молоке?

а. 3,2 %

б. 0,05-1,5 %

в. 5,0 %

г. 10-15 %

6. Сколько процентов влаги содержится в вареной колбасе?

а. до 30%

б. менее 50%

в. 65%

г. не более 60%

7. Какой побочный продукт получается при выработке масла?

а. пахта

б. сыворотка

в. пермеат

г. обезжиренное молоко

8. Какова жирность масла любительского?

а. 78 %

б. 47 %

в. 72,5 %

г. 80 %

9. К какой группе по товароведной классификации относится адыгейский сыр

а. твердые

б. мягкие

в. рассольные

г. плавленые

10. Какой формы штамм для сыра 45 %-ной жирности

а. круглой

б. треугольной

в. квадратной

г. восьмиугольной

Практико-ориентированные задачи (оценка умений и навыков):

Задание 1. Дать характеристику наиболее распространенным наименованиям колбас, пользуясь стандартом. Данные отразить по форме таблицы.

Таблица – Характеристика вареных колбас по ГОСТ Р 52196-2003

Наименование	Состав фарша, %	Прочее сырье, %	Форма вязки
Говядина, сорт, %	свинина	шпик	
нежир.	полужир.	жирная	тверд. полутв. размер

Задание 2. Провести органолептическую оценку 2-3 наименований вареных колбас. Результаты органолептических исследований образцов колбас отразить по форме таблицы.

Таблица – Органолептическая оценка вареных колбас

Наимен. образца	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус и сочность
-----------------	-------------	------	--------------	-------	-----------------

Заклучение

Факт

По ГОСТ

Контрольная точка № 2 (темы 7-9)

Типовые вопросы (оценка знаний):

1. Классификация зерномучных товаров.
2. Показатели качества и экспертиза муки.
3. Виды и сорта макаронных изделий.
4. Классификация плодов.
5. Показатели качества плодов (на примере семечковых).
6. Болезни и дефекты плодов.
7. Классификация овощей.
8. Показатели качества овощей (на примере клубнеплодов).
9. Болезни и дефекты овощей.
10. Классификация и ассортимент кондитерских изделий.
11. Показатели качества мучных кондитерских изделий (на примере печенья).
12. Показатели качества сахаристых кондитерских изделий (на примере карамели).
13. Классификация вкусовых товаров.
14. Принцип формирования ассортимента алкогольных напитков.
15. Принцип формирования ассортимента безалкогольных напитков.
16. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.
17. Принцип формирования ассортимента чая.
18. Показатели качества чая. Дефекты.

Типовые тестовые задания (оценка знаний):

1. Какая составляющая пищевой ценности характеризуется белковым составом, содержанием витаминов и минеральных солей?

- а) энергетическая ценность
- б) биологическая ценность
- в) физиологическая ценность

2. Соотнесите данные первого и второго столбца, установите соответствие:

Группа товаров Товар

1. Зерномучные
2. Плодоовощные
3. Вкусовые
4. Кондитерские
5. Молочные
6. Мясные
7. Рыбные а) икра

б) мороженное

в) колбаса

г) какао-порошок

д) макароны

е) майонез

ж) орехи

з) артишок

3. Соотнесите данные первого и второго столбца, установите соответствие:

Принадлежность видов макаронных изделий типам:

Тип Вид

1. Трубчатые
2. Нитеобразные
3. Лентообразные
4. Фигурные а) лапша

б) вермишель

в) перья

г) звездочки

д) макароны

е) ракушки

ж) рожки

4. Какой способ заготовки овощей основан на консервирующем действии молочной кис-

лоты?

- а) квашение
- б) соление
- в) маринование

5. Допишите:

Сушеные абрикосы с косточкой называют _____

6. Что такое типсы?

- а) почки
- б) побеги
- в) листья

7. К какой группе кондитерских изделий относят зефир

- а) к конфетам
- б) к пастильным
- в) к мармеладу

8. Какой сахар-рафинад имеет большую прочность:

- а) литой
- б) колотый

9. По внешнему оформлению конфеты подразделяют на _____ , _____ ,

10. Для каких изделий допустимо при поступлении в продажу «засахаривание»

- а) для варенья
- б) для мёда
- в) для джема, повидла

Практико-ориентированные задачи (оценка умений и навыков):

Задание 1. При проверке продовольственного магазина № 5 г. Ессентуки торговой инспекцией была отобрана для экспертизы объединенная проба майонеза «Провансаль» (производитель ОАО «Байсад»), расфасованного в полиэтиленовые пакеты массой нетто 150 г. Результаты экспертизы показали, что майонез представляет собой однородный сметанообразный продукт с единичными пузырьками воздуха, белого цвета, вкус нежный, слегка острый. Массовая доля жира – 30 %, влаги – 63 %, стойкость неразрушенной эмульсии – 97 %.

Необходимо определить группу майонеза по рецептурному составу и калорийности. Оформить заключение о качестве майонеза по результатам экспертизы. Рассчитать объем выборки и массу объединенной пробы для оценки качества (партия – 30 коробок из гоф-рированного картона).

Задание 2. В двух-трех образцах майонеза изучить содержание этикеточной надписи, определить органолептические показатели, результаты отразить в таблице и сделать заключение о качестве майонеза.

Таблица – Органолептические показатели образцов майонеза

№ п.п.	Показатель	Образец 1	Образец 2	
	Фактически	Согласно ГОСТ	Фактически	Согласно ГОСТ
1	Внешний вид, консистенция			
2	Вкус и запах			
3	Цвет			

Темы для собеседования по теме "Молоко и молочные продукты":

Каковы основные этапы производства молока от фермы до потребителя?

Какие виды молока существуют и чем они отличаются друг от друга?

В чем заключается роль пастеризации в производстве молочных продуктов?

Каковы преимущества и недостатки употребления молочных продуктов в рационе питания?

Какие молочные продукты являются наиболее распространенными в вашей стране, и почему?

Каковы основные питательные вещества, содержащиеся в молоке и молочных продуктах?

В чем разница между обычным молоком и органическим молоком?

Какие современные технологии используются для улучшения качества молочных продуктов?

Каковы потенциальные аллергические реакции на молоко и молочные продукты?

Каковы тренды в потреблении молочных продуктов в последние годы и как они влияют на рынок?

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 Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеев М. Н. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Москва: Дашков и К, 2024. - 886 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/392435>

дополнительная

Л2.1 Т. Г. Родина, М. А. Николаева, Л. Г. Елисеева и др.; под ред. Т. Г. Родиной Справочник по товароведению продовольственных товаров: - М.: Колос, 2003. - 608 с.

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

Л3.1 Васюкова А. Т., Димитриев А. Д. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 236 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/214736>

Л3.2 Пушина Н. В., Лунгу И. Н., Морозова Ж. В. Основы товароведения продовольственных товаров. Практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 88 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/346445>

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Товароведение продовольственных товаров. Сайт о товароведении продовольственных и непродовольственных товаров	1. http://www.znaytovar.ru/

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Специфика изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке бакалавра 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 лекций-презентаций 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.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной 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 подтверждения изучения пропущенной лекции и 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, а также на контрольных точках при ответах на теоретические вопросы, выполнении тестовых и практико-ориентированных заданий по курсу дисциплины.

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

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	54	Специализированная мебель: столы – 14 шт., стулья - 28 шт., учебная доска, плазменная ТВ панель - 1 шт., компьютер преподавательский- 1шт, демонстрационные плакаты, макеты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		130	Специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

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 продовольственных товаров» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (приказ Минобрнауки России от 10.08.2021 г. № 736).

Автор (ы)

_____ проф. КТПИПСП, дсхн Сычева О.В.

Рецензенты

_____ доц. КТПИПСП, квн Пономарева М.Е.

_____ доц. КТПИПСП, квн Ходусов А.А.

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 12 от 09.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология

Заведующий кафедрой _____ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт ветеринарии и биотехнологий протокол № 5 от 14.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология

Руководитель ОП _____