МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра **Экономики, менеджмента и агроконсалтинга**

Рег. № 2020/38.03.07/Б1.Б.06

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и научной работе
_____ Л.М. Корнилова
31 августа 2020 г.

рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.Б.06

Товароведение однородных групп продовольственных товаров

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **7 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 252
в том числе:
аудиторные занятия 72
самостоятельная работа 144
часов на контроль 36

Виды контроля в семестрах:
экзамены 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Недель	18 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	36	36	36	36
Лабораторные	2	2	2	2
Практические	34	34	34	34
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	72	72	72	72
Контактная работа	72	72	72	72
Сам. работа	144	144	144	144
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	252	252	252	252

Программу составил(и):
к.э.н., Доц., Таланова Н. В.

Рабочая программа дисциплины

Товароведение однородных групп продовольственных товаров

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 04.12.2015 г. № 1429)

составлена на основании учебного плана:

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

утвержденного учёным советом вуза от 20.05.2019 протокол № 11

утвержденного учёным советом вуза от 20.04.2020 протокол № 12

утвержденного учёным советом вуза от 28.08.2020 протокол № 18

Рабочая программа дисциплины актуализирована на основании приказа от 14.07.2020 г. № 98-о и решения Ученого совета ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ (протокол № 18 от 28 августа 2020 г.) в связи с изменением наименования с федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» (ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА) на федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Чувашский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ).
В рабочую программу дисциплины внесены соответствующие изменения: в преамбуле и по тексту слова «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» заменены словами «Чувашский государственный аграрный университет», слова «Чувашская ГСХА» заменены словами «Чувашский ГАУ», слово «Академия» заменено словом «Университет» в соответствующем падеже.

Рабочая программа одобрена на заседании выпускающей кафедры

Протокол от 31 августа 2020 г. № 1

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель учебной дисциплины "Товароведение однородных групп продовольственных товаров" заключается в приобретении обучающихся теоретических знаний и практических умений в области товароведения продовольственных товаров, изучение принципов классификации, ассортимента и экспертизы качества продовольственных товаров.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.Б
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров
2.1.2	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров
2.1.3	Физиология питания
2.1.4	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров
2.1.5	Лечебно-профилактическое питание
2.1.6	Лечебно-профилактическое питание
2.1.7	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров
2.1.8	Физиология питания
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Организация торговли продовольственными товарами
2.2.2	Формирование и оценка конкурентоспособности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
2.2.3	Профессиональный иностранный язык
2.2.4	Цены и ценообразование в АПК
2.2.5	Мерчандайзинг потребительских товаров
2.2.6	Организация предпринимательской деятельности в аграрном секторе
2.2.7	Организация торгово-технологических процессов в аграрном секторе
2.2.8	Основы торгово-технологических процессов в розничном звене
2.2.9	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
2.2.10	Товароведение зерновых и плодоовощных товаров
2.2.11	Сертификация систем качества
2.2.12	Защита прав потребителей
2.2.13	Системы менеджмента качества
2.2.14	Средства и методы управления качеством
2.2.15	Технология производства продукции животноводства
2.2.16	Товароведение молочных, кисломолочных и жировых товаров
2.2.17	Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков
2.2.18	Товароведение и конкурентоспособность рыбных и мясных товаров
2.2.19	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.20	Товароведение кондитерских и вкусовых товаров
2.2.21	Товароведение мукомольных, крупяных и макаронных изделий
2.2.22	Товароведение пищевых концентратов, соли, пищевкусовых пряностей и крахмалопаточных продуктов
2.2.23	Организация торговли продовольственными товарами
2.2.24	Формирование и оценка конкурентоспособности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
2.2.25	Цены и ценообразование в АПК
2.2.26	Мерчандайзинг потребительских товаров
2.2.27	Организация предпринимательской деятельности в аграрном секторе
2.2.28	Организация торгово-технологических процессов в аграрном секторе
2.2.29	Основы торгово-технологических процессов в розничном звене
2.2.30	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
2.2.31	Технология производства продукции растениеводства
2.2.32	Товароведение зерновых и плодоовощных товаров
2.2.33	Защита прав потребителей

2.2.34	Сертификация систем качества
2.2.35	Системы менеджмента качества
2.2.36	Средства и методы управления качеством
2.2.37	Технология производства продукции животноводства
2.2.38	Товароведение молочных, кисломолочных и жировых товаров
2.2.39	Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков
2.2.40	Товароведение и конкурентоспособность рыбных и мясных товаров
2.2.41	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.42	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2.2.43	Преддипломная практика
2.2.44	Товароведение кондитерских и вкусовых товаров
2.2.45	Товароведение мукомольных, крупяных и макаронных изделий
2.2.46	Товароведение пищевых концентратов, соли, пищевкусовых пряностей и крахмалопаточных продуктов

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-14: способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь

Знать:	
	основные требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров, сроки хранения и правила транспортирования, выкладки и реализации товаров, согласно стандартам мерчандайзинга и правилам, принятым на предприятии
Уметь:	
	разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь
Владеть:	
	навыками анализа информации по результатам продаж и принимать решения в области контроля по предупреждению и сокращению товарных потерь

ПК-13: умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам

Знать:	
	технологию приемки продовольственных товаров по количеству, качеству и комплектности
Уметь:	
	определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
Владеть:	
	навыками определения соответствия качества товаров установленным стандартам и регламентам технической безопасности

ПК-10: способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости

Знать:	
	ценообразующие характеристики продовольственных товаров
Уметь:	
	на основе анализа потребительских свойств и рыночных факторов выявлять ценообразующие характеристики продовольственных товаров
Владеть:	
	навыками анализа потребительских свойств потребительских товаров

ПК-8: знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество

Знать:	
	ассортимент и потребительские свойства продовольственных товаров
Уметь:	
	выявлять факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров

Владеть:	
	навыками формирования основного ассортимента групп продовольственных товаров и определения основных потребительских свойств товаров

ОПК-1: осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации	
Знать:	
	социальную значимость будущей профессии
Уметь:	
	стремиться к саморазвитию и повышению квалификации в соответствии с новыми требованиями рынка
Владеть:	
	профессиональным инструментарием, позволяющим обоснованно отстаивать социальную значимость выбранной профессии

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	- основной ассортимент групп продовольственных товаров;
3.1.2	- основные потребительские свойства групп продовольственных товаров;
3.1.3	- главные факторы, формирующие и сохраняющие качество групп продовольственных товаров;
3.1.4	- основные правила приемки групп продовольственных товаров по количеству и качеству;
3.1.5	- основные сведения о правилах транспортирования, хранения, приемки и реализации групп продовольственных товаров
3.1.6	- основные правила приемки групп продовольственных по комплектности.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	- использовать факторы, формирующие и сохраняющие качество групп продовольственных товаров;
3.2.2	- формировать основной ассортимент групп продовольственных товаров;
3.2.3	- определять основные потребительские свойства групп продовольственных товаров;
3.2.4	- практически применять основные правила приемки групп продовольственных товаров по количеству и качеству;
3.2.5	- практически применять основные правила приемки групп продовольственных товаров по комплектности.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	- навыки практического использования основных правил приемки групп продовольственных товаров по количеству и качеству;
3.3.2	- навыки практического использования основных правил приемки групп продовольственных товаров по
3.3.3	комплектности;
3.3.4	- навыки формирования детального ассортимента групп продовольственных товаров;
3.3.5	- навыки применения основных сведений об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой и поставкой групп продовольственных товаров;
3.3.6	- навыки применения основных сведений о правилах транспортирования, хранения, приемки и реализации групп продовольственных товаров.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Тема 1. Потребительские свойства продовольственных товаров /Лек/	4	2	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	2	проблемная лекция
1.2	Тема 1. Потребительские свойства продовольственных товаров /Пр/	4	2	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.3	Тема 1.Потребительские свойства продовольственных товаров /Ср/	4	12	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	

1.4	Тема 2. .Методы определения качества продовольственных товаров /Лек/	4	2	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.5	Тема 2. .Методы определения качества продовольственных товаров /Пр/	4	2	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.6	Тема 2. .Методы определения качества продовольственных товаров /Ср/	4	12	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.7	Тема 3 Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров /Лек/	4	2	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.8	Тема 3 Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров /Пр/	4	2	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.9	Тема 3 Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров /Ср/	4	12	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.10	Тема 4. Товароведение плодоовощных товаров /Лек/	4	2	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.11	Тема 4. Товароведение плодоовощных товаров /Пр/	4	2	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.12	Тема 4. Товароведение плодоовощных товаров /Ср/	4	14	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.13	Тема 5. Товароведение молочных товаров /Лек/	4	4	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	2	проблемная лекция
1.14	Тема 5. Товароведение молочных товаров /Пр/	4	4	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.15	Тема 5. Товароведение молочных товаров /Ср/	4	12	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.16	Тема 6. Товароведение пищевых жиров /Лек/	4	4	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	

1.17	Тема 6. Товароведение пищевых жиров /Пр/	4	4	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.18	Тема 6. Товароведение пищевых жиров /Ср/	4	12	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.19	Тема 7. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров /Лек/	4	4	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	2	проблемная лекция
1.20	Тема 7. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров /Пр/	4	4	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.21	Тема 7. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров /Ср/	4	14	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.22	Тема 2. Методы определения качества продовольственных товаров /Лаб/	4	2	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.23	Тема 8. Товароведение рыбы и рыбных товаров /Лек/	4	4	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.24	Тема 8. Товароведение рыбы и рыбных товаров /Пр/	4	4	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	2	творческое занятие
1.25	Тема 8. Товароведение рыбы и рыбных товаров /Ср/	4	14	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.26	Тема 9. Товароведение зерномучных товаров /Лек/	4	4	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.27	Тема 9. Товароведение зерномучных товаров /Пр/	4	4	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	2	творческое занятие
1.28	Тема 9. Товароведение зерномучных товаров /Ср/	4	14	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.29	Тема 10. Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий /Лек/	4	4	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК -13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	

1.30	Тема 10. Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий /Пр/	4	4	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК-13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	2	творческое занятие
1.31	Тема 10. Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий /Ср/	4	14	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК-13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.32	Тема 11. Товароведение вкусовых товаров /Лек/	4	4	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК-13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.33	Тема 11. Товароведение вкусовых товаров /Пр/	4	2	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК-13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.34	Тема 11. Товароведение вкусовых товаров /Ср/	4	14	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК-13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	
1.35	экзамен /Экзамен/	4	36	ОПК-1 ПК-8 ПК-10 ПК-13 ПК-14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

учебным планом не предусмотрено

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Примерная тематика к экзамену

1 Предмет, цели и задачи товароведения продовольственных товаров.
2 Классификация и кодирование продовольственных товаров.
3 Понятие, виды и показатели ассортимента товаров.
4 Вода пищевых продуктов. Свойства, содержание и влияние воды на потребительские свойства пищевых продуктов.
5 Минеральные вещества. Значение в питании, виды, свойства, содержание в пищевых продуктах.
6 Моносахариды. Свойства, содержание и влияние на потребительские свойства пищевых продуктов.
7 Дисахариды. Свойства, содержание и влияние на потребительские свойства пищевых продуктов.
8 Полисахариды. Свойства, содержание и влияние на потребительские свойства пищевых продуктов.
9 Пектиновые вещества. Свойства, содержание и влияние на технологические свойства пищевых продуктов.
10 Классификация и свойства белков. Значение и роль их в производстве и хранении пищевых продуктов.
11 Значение для организма человека жиров, классификация, свойства, влияние жирно-кислотного состава на их качество.Содержание и влияние жиров на потребительские свойства пищевых продуктов.
12 Водорастворимые витамины, их значение для организма человека, содержание, сохраняемость при переработке и хранении пищевых продуктов.
13 Жирорастворимые витамины, их значение для организма человека, содержание, сохраняемость при переработке и хранении пищевых продуктов.
14 Органические кислоты содержание и влияние на потребительские свойства пищевых продуктов.
15 Красящие и ароматические вещества, значение их в формировании качества пищевых продуктов.
16 Физические свойства пищевых продуктов, их влияние на качество, сохраняемость и транспортирование пищевых продуктов.
17 Понятие и характеристики качества продовольственных товаров.
18 Факторы формирования и сохранения качества пищевых продуктов.

19 Понятие и характеристика потребительских свойств продовольственных товаров.
20 Методы оценки качества продовольственных товаров.
21 Понятие, цели, задачи и принципы экспертизы.
22 Виды, объекты и субъекты экспертизы.
23 Средства и методы экспертизы.
24 Общие правила и этапы проведения товарной экспертизы. Структура экспертного заключения.
25 Физические, физико-химические и химические процессы при хранении пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость.
26 Биохимические и микробиологические процессы. протекающие при хранении пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость.
27 Виды потерь продовольственных товаров и пути их снижения на всех этапах товародвижения. Режимы и способы хранения пищевых продуктов.
28 Физические, физико-химические и химические методы консервирования пищевых продуктов.
29 Биохимические и комбинированные методы консервирования пищевых продуктов.
30 Классификация и свойства ферментов, их роль в производстве и хранении пищевых продуктов.
31.Строение и химический состав зерна, влияние на качество и пищевую ценность продуктов переработки зерна.
32.Формирование ассортимента и качества крупы. Условия и сроки хранения.
33 Характеристика ассортимента и качества муки. Условия и сроки хранения .
34 Сравнительная характеристика потребительских свойств различных видов хлебобулочных изделий. Дефекты и экспертиза качества.
35 Товароведная характеристика макаронных изделий. Типы, виды, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
36 Потребительские свойства свежих плодов и овощей, значение в питании
37 Товароведная характеристика картофеля, виды по назначению, химический состав и использование. Экспертиза качества, дефекты, условия хранения.
38.Особенности химического состава и пищевой ценности корнеплодов моркови, условия хранения. Дефекты и экспертиза качества.
39 Товароведная характеристика ягод, виды и разновидности, особенности состава и пищевой ценности. Использование, требования к качеству, дефекты, условия хранения.
40.Характеристика хозяйственно-ботанических сортов капустных овощей, их пищевая ценность и значение в питании, условия и сроки хранения.
41.Особенности химического состава луковых овощей и характеристика различных их видов.
42.Способы, условия и сроки хранения свежих овощей и плодов. Процессы, протекающие в овощах и плодах при хранении.
43.Дефекты и болезни свежих плодов и овощей, причины их возникновения и меры предупреждения.
44.Характеристика помологических групп и товарные сорта яблок. Химический состав и потребительские свойства плодов яблони.
45 Экспертиза качества свежих плодов и овощей. Допустимые и недопустимые дефекты плодов и овощей.
46 Факторы формирования качества солено-квашеных овощей, значение в питании, условия и сроки хранения.
47 Классификация плодоовощных консервов в герметичной таре, формирование потребительских свойств, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
48.Способы сушки овощей и плодов, особенности состава, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
49 Товароведная характеристика крахмала и сахара, требования к качеству. Условия и сроки хранения.
50.Потребительские свойства меда, химический состав и пищевая ценность, показатели и экспертиза качества меда. Идентификация фальсифицированного меда.
51.Классификация и характеристика ассортимент карамели, требования к качеству, допустимые и недопустимые дефекты; условия и гарантийные сроки хранения.
52.Классификация и ассортимент конфет. Требования и экспертиза качества, условия и сроки хранения.
53.Особенности состава и потребительских свойств фруктово-ягодных кондитерских изделий. Сравнительная характеристика отдельных видов, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
54 Потребительские свойства характеристика видов шоколада, требования к качеству, дефекты шоколада, их причины и меры предупреждения.
55.Мучные кондитерские изделия. Сравнительная характеристика видов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
56 Характеристика получения виноградных вин. Особенности состава и качества отдельных групп, типов и видов. Экспертиза качества вин.
57.Сравнительная характеристика потребительских свойств и экспертиза качества черного и зеленого байхового чая.
58.Классификация безалкогольных напитков, особенности состава и потребительских свойств, требования к качеству , условия и сроки хранения.
59 Пиво. Особенности формирования потребительских свойств, экспертиза качества. условия и сроки хранения.
60.Классификация и сравнительная характеристика отдельных групп ликероводочных напитков. Спирт и водка. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
61.Сравнительная характеристика потребительских свойств рафинированного и нерафинированного растительного масла. Экспертиза качества.
62.Пищевая ценность и диетическое значение, ассортимент и качество кисломолочных продуктов, условия и сроки хранения.
63.Товароведная характеристика майонезов, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
64.Классификация и ассортимент копченых колбасных изделий, условия и сроки хранения. Факторы формирования качества изделий.

65.Товароведная характеристика, категории и маркировка мяса говядины и свинины. Признаки и категории свежести мяса животных
66 Строение и химический состав мяса тканей животных. Потребительские и технологические свойства мяса животных. Товарные сорта мяса.
67.Потребительские свойства, особенности состава, маркировка, условия и сроки хранения мяса птицы. Категории свежести мяса птицы.
68.Потребительские свойства копченой рыбы, условия и сроки хранения.
69.Характеристика потребительских свойств, классификация маргарина. Экспертиза качества.
70Классификация и ассортимент молока, потребительские свойства и экспертиза качества.
71.Особенности потребительских свойств сметаны и творога, ассортимент и требования к качеству.
72.Классификация коровьего масла, принципы бальной оценки качества масла, возможные дефекты, условия и сроки хранения различных видов масла.
73 Классификация твердых сычужных сыров, потребительские свойства твердых сычужных сыров, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
74 Классификация мягких сычужных сыров, потребительские свойства твердых сычужных сыров, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
75.Потребительские свойства и ассортимент кисломолочных и переработанных сыров, условия и сроки хранения.
76.Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности скота. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса.
77 Сравнительная характеристика химического состава и пищевой ценности мяса убойных животных и мяса рыбы.
78.Отличительные признаки свежего, сомнительной свежести и несвежего мяса. Экспертиза качества мяса животных. Виды мяса по термическому состоянию.
79.Сравнительная характеристика вареных, полукопченых и копченых колбас по пищевой
ценности, усвояемости, условиям и срокам хранения.
80.Классификация мясных копченостей и особенности их потребительских свойств, условия и сроки хранения.
81.Виды и категории куриного яйца, дефекты пищевого неполноценного яйца и технического брака.
82.Виды рыб, используемых для торговли в живом виде, показатели качества живой рыбы, условия реализации.
83.Способы посола рыбы, отличительные признаки рыбы созревающей и не созревающей при посоле. Потребительские свойства и экспертиза качества.
84.Сравнительная характеристика качества и сохраняемости рыбы холодного и горячего копчения.
85.Способы замораживания и их влияние на потребительские свойства рыбы, показатели качества и сортности мороженой рыбы.
86.Признаки классификации рыбных консервов, отличие консервов от пресервов, возможные дефекты консервов и пресервов.
87 Химический состав и пищевая ценность икры осетровых и лососевых рыб, упаковка, условия и сроки хранения
88.Товароведная характеристика нерыбного водного сырья и его использование.
89.Характеристика промысловых семейств рыб. Отличительные признаки семейств рыб, их использование и потребительские свойства.
90.Классификация пищевых концентратов, характеристика ассортимента различных
групп, требования к качеству.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

учебным планом не предусмотрено

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Тематика докладов

1 Товар как объект коммерческой деятельности и средство удовлетворения потребностей .
2 Штриховое кодирование: назначение, виды информации, заложенные в штриховое
кодирование.
3 Маркировка на упаковке. Виды маркировки.
4 Ассортимент товаров: его виды и показатели.
5 Качество товаров: понятие, показатели. Уровень качества.
6 Понятие сохраняемости и лежности продовольственных товаров. Товарные потери и их
виды.
7 Международная стандартизация
8 Сертификация импортной и отечественной продукции
9 Международная коммерция и единство измерений
10 Методологические основы экспертизы в экономике
11 Актуальные проблемы товароведения на современном этапе
12 Потребительская и меновая стоимость товара
13 Назначение информации о товарах. Виды информации. Разновидности товара.
14 Общие требование и содержание маркировки потребительской и транспортной тары.
15 Оценка качества товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров
16 Национальная система стандартизации
17 Признание результатов сертификации и расширение международной торговли
18 Сертификация продукции и услуг: сущность понятия, правовые основы
19 Статистические методы обеспечения качества и их стандартизация
20 Государственный реестр продукции и услуг

21 Идентификация и фальсификация товаров

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеева Л. Г.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров	М.: Дашков и К, 2014	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Шепелев А. Ф., Кожухова О. И., Туров А. С.	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебное пособие	Ростов н/Д: Феникс, 2001	0
Л2.2	Шепелев А. Ф., Печенежская И. А., Шмелев А. В.	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: учебное пособие	Ростов н/Д: МарТ, 2001	0
Л2.3	Шепелев А. Ф., Кожухова О. И.	Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров: учебное пособие	Ростов н/Д: МарТ, 2001	0
Л2.4	Шепелев А. Ф., Кожухова О. И.	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров: учебное пособие	Ростов н/Д: МарТ, 2001	0
Л2.5	Шепелев А. Ф., Кожухова О. И.	Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие	Ростов н/Д: МарТ, 2001	0
Л2.6	Шепелев А. Ф., Кожухова О. И., Туров А. С.	Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебное пособие	Ростов н/Д: МарТ, 2001	0
Л2.7	Головоченко А. П., Дулов М. И.	Товароведение продукции растениеводства с основами стандартизации: учебное пособие	Самара, 2002	0
Л2.8	Коробкина З. В., Страхова С. А.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов	М.: КолосС, 2003	0
Л2.9	Брилевский О. А.	Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие	Минск: БГЭУ, 2001	1

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.3	1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ.
6.3.1.4	Project 2016
6.3.1.5	Office 2007 Suites
6.3.1.6	MozillaFirefox
6.3.1.7	MozillaThinderbird
6.3.1.8	7-Zip
6.3.1.9	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.10	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.11	OfficeStandard 2010
6.3.1.12	OfficeStandard 2013
6.3.1.13	LibreOffice
6.3.1.14	ОС Windows Vista
6.3.1.15	ОС Windows 7
6.3.1.16	ОС Windows 8

6.3.1.17	ОС Windows 10
6.3.1.18	Project Expert 7 Holding
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.http://e.lanbook.com
6.3.2.2	Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента»). Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.studentlibrary.ru
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM. Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://znanium.com/
6.3.2.4	Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. https://www.biblio-online.ru/
6.3.2.5	Электронная система «Госфинансы». Полнотекстовая электронная система, постоянно пополняемая. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.gosfinansy.ru/
6.3.2.6	
6.3.2.7	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.8	Национальная электронная библиотека. Доступ посредством использования сети «Интернет» на 32 терминала доступа. https://нэб.рф/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
35а	Лек	Учебная аудитория	Стол преподавателя (1 шт.), столы (30 шт.), стулья (60 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска аудиторная (1 шт.), трибуна (1 шт.), демонстрационное оборудование (белая лаковая магнитно-маркерная доска (1 шт.), проектор Toshiba (1 шт.), ноутбук Acer (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
38а	Лек	Учебная аудитория	Стол преподавателя (1 шт.), столы (17 шт.) (3-хместных - 6, 2-хместных - 11), стулья (38 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска (1 шт.), трибуна (1 шт.), демонстрационное оборудование (экран рулонный настенный (1 шт.), проектор Acer (1 шт.), ноутбук Acer (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
57а	Лек	Учебная аудитория	Стол преподавателя (2 шт.), парта 3-х местная со скамейкой (6 шт.), парта 4-х местная со скамейкой (6 шт.), столы ученические (4 шт.), стулья (8 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска (1 шт.), трибуна (1 шт.), демонстрационное оборудование (проекционный экран LUMIEN (1 шт.), проектор Acer (1 шт.), моноблок Acer (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
51а	Лек	Учебная аудитория	Стол преподавателя (1 шт.), столы ученические (15 шт.), стулья (29 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска (1 шт.), демонстрационное оборудование (белая лаковая магнитно-маркерная доска (1 шт.), проектор Toshiba (1 шт.), ноутбук Acer (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
45а	Лек	Учебная аудитория	Стол преподавателя (1 шт.), столы (6 шт.), стулья (18 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска (1 шт.), стол компьютерный (10 шт.), стулья (10 шт.), демонстрационное обрудование (компьютер Intel G32603 3 GHz 3 M (10 шт.), полотно рулонное (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
37а	Пр	Учебная аудитория	Стол преподавателя (1 шт.), столы (12 шт.), стулья (24 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска (1 шт.)
66а	Пр	Учебная аудитория	Стол преподавателя (1 шт.), столы (16 шт.), стулья (30 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска (1 шт.), трибуна (1 шт.)

23б	Лаб	Помещение для самостоятельной работы	Демонстрационная техника (интерактивная доска Hitachi Starboard FX-63 D (1 шт.), ноутбук Acer Asp T2370 (1 шт.), проектор Toshiba (1 шт.)), стол полированный (3 шт.), стол ученический (7 шт.), стол компьютерный (11 шт.), стул (20 шт.), стулья, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (10 шт.)
123	Лаб	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Методические указания по освоению дисциплины "Товароведение однородных групп продовольственных товаров" для студентов очной формы обучения

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и семинарами практические занятия, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного и итогового форм контроля.
Система знаний по дисциплине формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, студент готовится к практическим занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизация своих теоретических знаний.
Дисциплина «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» изучается студентами в 4 семестре. Для освоения дисциплины необходимо:
1) посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга;
2) посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к практическому занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Семинарские и практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На практических занятиях разбираются практические ситуации, тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практическое занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок;
3) систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и научных статей, разбор практических ситуаций, написание докладов, рефератов. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем;
4) под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам;
5) при возникающих затруднениях при освоении дисциплины проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются студенты испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

ПРИЛОЖЕНИЯ