

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 08.07.2025 14:14:07
 Уникальный программный ключ:
 4c46f2d9dda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Иванова

17.04.2025 г.

Б1.О.08

Товароведение однородных групп продовольственных товаров

рабочая программа дисциплины (модуля)

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 **заочная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180

в том числе:

аудиторные занятия 46

самостоятельная работа 125

часов на контроль 9

Виды контроля:

экзамен

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	УП	РП		
Вид занятий				
Лекции	14	14	14	14
Лабораторные	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
В том числе инт.	8	8	8	8
В том числе в форме практ. подготовки	4	4	4	4
Итого ауд.	46	46	46	46
Контактная работа	46	46	46	46
Сам. работа	125	125	125	125
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

канд. экон. наук, доц., Таланова Н. В.

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Товароведение однородных групп продовольственных товаров" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 985).

2. Учебный план: Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 17.04.2025 г., протокол № 14.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Абросимова М.С.

Заведующий выпускающей кафедрой Иванов Е.А.

Председатель методической комиссии факультета Медведева Т.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель учебной дисциплины "Товароведение однородных групп продовольственных товаров" заключается в приобретении обучающимися 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.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Экономика
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Производственная практика, научно-исследовательская работа
2.2.2	Торгово-технологическое оборудование
2.2.3	Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.4	Производственная практика, технологическая (проектно-технологическая) практика
2.2.5	Производственная практика, преддипломная практика
2.2.6	Экономика предприятия

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-1. Способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения;	
ОПК-1.1 Применяет экономические знания для решения профессиональных задач в области товароведения	
ОПК-1.2 Применяет естественнонаучные знания для решения задач профессиональной деятельности	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- экономические знания для решения профессиональных задач в области товароведения;
3.1.2	- основной ассортимент групп продовольственных товаров;
3.1.3	- основные потребительские свойства групп продовольственных товаров;
3.1.4	- главные факторы, формирующие и сохраняющие качество групп продовольственных товаров;
3.1.5	- основные правила приемки групп продовольственных товаров по количеству и качеству;
3.1.6	- основные сведения о правилах транспортирования, хранения, приемки и реализации групп продовольственных товаров
3.1.7	- основные правила приемки групп продовольственных по комплектности.
3.2	Уметь:
3.2.1	- применять естественнонаучные знания для решения задач профессиональной деятельности;
3.2.2	- использовать факторы, формирующие и сохраняющие качество групп продовольственных товаров;
3.2.3	- формировать основной ассортимент групп продовольственных товаров;
3.2.4	- определять основные потребительские свойства групп продовольственных товаров;
3.2.5	- практически применять основные правила приемки групп продовольственных товаров по количеству и качеству;
3.2.6	- практически применять основные правила приемки групп продовольственных товаров по комплектности.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	- практического использования основных правил приемки групп продовольственных товаров по количеству и качеству;
3.3.2	- практического использования основных правил приемки групп продовольственных товаров по
3.3.3	комплектности;
3.3.4	- формирования детального ассортимента групп продовольственных товаров;
3.3.5	- применения основных сведений об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой и поставкой групп продовольственных товаров;
3.3.6	- применения основных сведений о правилах транспортирования, хранения, приемки и реализации групп продовольственных товаров.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1.							
Тема 1. Потребительские свойства продовольственных товаров /Лек/	2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	проблемная лекция
Тема 1. Потребительские свойства продовольственных товаров /Пр/	2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	2	использовать теоретические знания по определению основных потребительских групп продовольственных товаров на практике
Тема 1.Потребительские свойства продовольственных товаров /Ср/	2	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Тема 2. Методы определения качества продовольственных товаров /Лек/	2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 2. Методы определения качества продовольственных товаров /Пр/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 2. Методы определения качества продовольственных товаров /Ср/	2	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Тема 3 Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров /Лек/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 3 Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров /Пр/	2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	2	использование теоретических знаний правил приемки групп продовольственных товаров по количеству и качеству на практике
Тема 3 Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров /Ср/	2	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Тема 4. Товароведение плодоовощных товаров /Лек/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 4. Товароведение плодоовощных товаров /Пр/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	

Тема 4. Товароведение плодовоовощных товаров /Ср/	2	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Тема 5. Товароведение молочных товаров /Лек/	2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 5. Товароведение молочных товаров /Пр/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 5. Товароведение молочных товаров /Ср/	2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Тема 6. Товароведение пищевых жиров /Лек/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 6. Товароведение пищевых жиров /Пр/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 6. Товароведение пищевых жиров /Ср/	2	4	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Тема 7. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров /Лек/	2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 7. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров /Пр/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 7. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров /Ср/	2	18	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Тема 2. Методы определения качества продовольственных товаров /Лаб/	2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 8. Товароведение рыбы и рыбных товаров /Лек/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 8. Товароведение рыбы и рыбных товаров /Пр/	2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	творческое занятие
Тема 8. Товароведение рыбы и рыбных товаров /Ср/	2	16	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Тема 9. Товароведение зерномучных товаров /Лек/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 9. Товароведение зерномучных товаров /Пр/	2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	творческое занятие

Тема 9. Товароведение зерномучных товаров /Ср/	2	17	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Тема 10. Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий /Лек/	2	0,5	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 10. Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий /Пр/	2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	творческое занятие, дискуссия
Тема 10. Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий /Ср/	2	18	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Тема 11. Товароведение вкусовых товаров /Лек/	2	0,5	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 11. Товароведение вкусовых товаров /Пр/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 11. Товароведение вкусовых товаров /Ср/	2	18	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Тема 1. Потребительские свойства продовольственных товаров /Лаб/	2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 2. Методы определения качества продовольственных товаров /Лаб/	2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 3 Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров /Лаб/	2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 4. Товароведение плодоовощных товаров /Лаб/	2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 5. Товароведение молочных товаров /Лаб/	2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 7. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров /Лаб/	2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 9. Товароведение зерномучных товаров /Лаб/	2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
экзамен /Экзамен/	2	9	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

учебным планом не предусмотрено

5.2. Примерный перечень вопросов 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 плодовоовощных 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 ассортимента 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. 70. Классификация 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 лежкости 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 требования 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	Рябкова Д. С.	Теоретические основы товароведения: учебное пособие	Омск: Омский ГАУ, 2020	Электронный ресурс
Л1.2	Тариченко А. И.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебное пособие	Персиановский: Донской ГАУ, 2019	Электронный ресурс
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Васюкова А. Т., Димитриев А. Д.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2020	Электронный ресурс
Л2.2	Анисимова К. В.	Товароведение продовольственных товаров. Курс лекций: учебное пособие	Ижевск: УдГАУ, 2022	Электронный ресурс
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			

6.3.1.1 7	OC Windows 10
6.3.1.1 8	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	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
35a	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.) и учебно-наглядные пособия
38a	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
51a	Лек	Учебная аудитория	Стол преподавателя (1 шт.), парта 3-хместная со скамейкой (10 шт.), стулья (5 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска (1 шт.), трибуна (1 шт.), демонстрационное оборудование (Экран с электроприводом Electric Screen (1 шт.), проектор Toshiba (1 шт.), ноутбук Acer Asp T2370 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
57a	Лек	Учебная аудитория	Стол преподавателя (1 шт.), столы ученические (23 шт.), стулья (53 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска (1 шт.), трибуна (1 шт.), демонстрационное оборудование (проекционный экран LUMIEN (1 шт.), проектор Acer (6 шт.), моноблок Acer Aspire C22-963 (1шт.)) и учебно-наглядные пособия
45a	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 оборудование (компьютер Intel G32603 3 GHz 3 M (10 шт.), полотно рулонное (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
236	СР	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	СР	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)
Спецификой заочной формы обучения является преобладающее количество часов самостоятельной работы по сравнению с аудиторными занятиями, поэтому методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями, лабораторными и практическими занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного и итогового форм контроля. Учебный процесс для студентов заочной формы обучения строится иначе, чем для студентов-очников. В связи с уменьшением количества аудиторных занятий (в соответствии с рабочими учебными планами) доля самостоятельной работы значительно увеличивается. Преподаватель в процессе аудиторных занятий освещает основные ключевые темы дисциплины и обращает внимание студентов на то, что они должны вспомнить из ранее полученных знаний. Студенты, изучающие дисциплину «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», должны обладать навыками работы с учебной литературой и другими информационными источниками (статистическими сборниками,

материалами экономических исследований, статьями из периодических изданий, научными работами, опубликованными в специальных изданиях и т.п.) в том числе, интернет-сайтами, а также владеть основными методами, техникой и технологией сбора и обработки информации.

Самостоятельная работа студентов заочной формы обучения должна начинаться с ознакомления с рабочей программой дисциплины, в которой перечислены основная и дополнительная литература, учебно-методические задания необходимые для изучения дисциплины и работы на практических занятиях.

Методические указания включают в себя задания самостоятельной работы для закрепления и систематизации знаний, задания самостоятельной работы для формирования умений и задания для самостоятельного контроля знаний.

Задания для закрепления и систематизации знаний включают в себя перечень тем докладов и рефератов, а также рекомендации по подготовке реферата и доклада.

Задания для самостоятельного контроля знаний позволят закрепить пройденный материал и сформировать навыки формулирования кратких ответов на поставленные вопросы. Задания включают вопросы для самоконтроля и тесты для оценки уровня освоения материала теоретического курса.

Изучение каждой темы следует начинать с внимательного ознакомления с набором вопросов. Они ориентируют студента, показывают, что он должен знать по данной теме. Следует иметь в виду, что учебник или учебное пособие имеет свою логику построения: одни авторы более широко, а другие более узко рассматривают ту или иную проблему. При изучении любой темы рабочей программы следует постоянно отмечать, какие вопросы (пусть в иной логической последовательности) рассмотрены в данной главе учебника, учебного пособия, а какие опущены. По завершении работы над учебником должна быть ясность в том, какие темы, вопросы программы учебного курса вы уже изучили, а какие предстоит изучить по другим источникам. В случае возникших затруднений в понимании учебного материала следует обратиться к другим источникам, где изложение может оказаться более доступным.

Понимание и усвоение содержания курса невозможно без четкого знания основных терминов и понятий, используемых в данной дисциплине по каждой конкретной теме. Для этого студент должен использовать определения новых терминов, которые давались на лекции, а также в рекомендованных учебных и информационных материалах.

Современные средства связи позволяют строить взаимоотношения с преподавателем и во время самостоятельной работы с помощью интернет-видео-связи, а не только во время аудиторных занятий и консультаций. Для продуктивного общения студенту необходимо владеть навыками логичного, последовательного и понятного изложения своего вопроса. Желательно, чтобы студент заранее написал электронное письмо, в котором перечислил интересующие его вопросы или вопросы, изучение которых представляется ему затруднительным. Это даст возможность преподавателю оперативно ответить студенту по интернет-связи и более качественно подготовиться к последующим занятиям.

Необходимо отметить, что самостоятельная работа с литературой и интернет-источниками не только полезна как средство более глубокого изучения любой дисциплины, но и является неотъемлемой частью будущей профессиональной деятельности выпускника бакалавриата.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____