

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета технологии и това-
роведения

Королькова Н.В.



« 30 » августа 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.Б.18 «Товароведение однородных групп продовольственных
товаров»

для направления 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза в
сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных
товаров» - прикладной бакалавриат

квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Преподаватель, подготовивший рабочую программу:

к. вет. н., доцент Каширина Н.А.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 04 декабря 2015 года №1429 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 31 декабря 2015 г, регистрационный номер №40502.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол №1 от 30 августа 2017 года).

Заведующий кафедрой  Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол №1 от 30 августа 2017 года).

Председатель методической комиссии  А.А. Колобаева

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Предметом изучения дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» являются продовольственные товары, их ассортимент и качество.

Целью дисциплины является формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения.

К задачам дисциплины относятся:

- овладение теоретическими знаниями об основополагающих характеристиках однородных групп продовольственных товаров;
- изучение основ классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков;
- изучение требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах к продовольственным товарам;
- овладение практическими навыками по идентификации и оценке качества продовольственных товаров;
- овладение практическими навыками по выявлению дефектов и фальсификации товаров.

Дисциплина Б1.Б.18 «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» относится к базовой части ФГОС ВО по направлению «Товароведение». Изучению данной дисциплины предшествуют курсы: теоретические основы товароведения и экспертизы; стандартизация, подтверждение соответствия и метрология; химия; физика, которые создают необходимую теоретическую базу и формируют достаточные практические навыки для понимания и осмысления информации, излагаемой в новом курсе.

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

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ОПК-5	способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торговых технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству и безопасности однородных групп продовольственных товаров; - факторы, обеспечивающие их качество. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять знания для обеспечения качества продовольственных товаров. <p>Иметь навыки и/ или опыт деятельности: оценки качества продовольственных товаров.</p>
ПК-8	знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и основные потребительские свойства однородных групп продовольственных товаров; - факторы, обуславливающие их качество. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться справочной, нормативной и товаросопроводительной документацией. <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - исследования ассортимента и потребительских

		свойств продовольственных товаров.
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	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила приемки товаров; - требования к качеству и безопасности основных групп продовольственных товаров. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить приемку продовольственных товаров и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам. <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отбора проб товаров; - методов, организации и порядка проведения оценки качества однородных групп продовольственных товаров.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения			Заочная форма обучения, всего часов
	всего зач. ед./ часов	объем часов		
		4 семестр	5 семестр	6 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	10 / 360	180	180	360
Общая контактная работа*	145,4	88,65	56,75	30,75
Общая самостоятельная работа (по учебному плану)	214,6	91,35	123,25	329,25
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч.	145,0	88,5	56,5	30,5
лекции	52	22	30	8
практические занятия				
лабораторные работы	92	66	26	22
групповые консультации	1,0	0,5	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***	188,0	82,5	105,5	311,5
Контактная работа текущего контроля, в т.ч.				
защита контрольной работы				
защита расчетно-графической работы				
Самостоятельная работа текущего контроля, в т.ч.				
выполнение контрольной работы				
Выполнение расчетно-графической работы				

Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся (КТР), в т.ч.	0,4	0,15	0,25	0,25
курсовая работа				
курсовой проект				
зачет	0,15	0,15		
экзамен	0,25		0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч.	26,6	8,85	17,75	17,75
выполнение курсового проекта				
Выполнение курсовой работы				
подготовка к зачету	8,85	8,85		
подготовка к экзамену	17,75		17,75	17,75
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен, курсовой проект (работа))	зачет, экзамен	зачет	экзамен	экзамен

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	СЗ	ПЗ	ЛР	СР
очная форма обучения						
1	Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров	1	-	-	9	22,5
2	Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения	21	-	-	57	60,0
3	Товароведение однородных групп продовольственных товаров животного происхождения	30	-	-	26	105,5
заочная форма обучения						
1	Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров	-	-	-	-	100,0
2	Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения	4	-	-	10	110,0
3	Товароведение однородных групп продовольственных товаров животного происхождения	4	-	-	12	101,5

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

4.2.1. Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров

1.1. Теоретические основы товароведения

Понятие товара. Основные характеристики и потребительские свойства товаров. Методы оценки качества.

4.2.2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения

2.1. Товароведная характеристика зерна и круп

Зерно: понятие. Состояние зернового рынка России. Производство зерна в России. Изменение в структуре производства зерна. Классификация зерновых культур по ботаническим признакам.

Строение зерна злаковых на примере пшеницы: соотношение массы отдельных частей зерна, их химический состав. Сравнительная пищевая ценность и технологические достоинства зерна основных культур, их влияние на потребительские свойства готовой продукции. Показатели общих и хлебопекарных свойств зерна пшеницы и ржи.

Крупы: понятие, химический состав, пищевая ценность. Факторы, определяющие качество круп: сырье и технологии производства. Классификация и ассортимент (принцип деления на сорта, номера, марки). Экспертиза круп. Тара, упаковочные материалы, транспортирование, условия и сроки хранения. Процессы, происходящие в крупах в период хранения, их влияние на качество продукта, потери.

2.2. Товароведная характеристика муки

Понятие. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Обойные и сортовые помолы, выход муки. Классификация (характеристика видов, типов, сортов) и ассортимент муки. Экспертиза муки: содержание, порядок проведения экспертизы, НД, методы отбора проб и оценки качества. Хранение. Упаковка. Процессы, протекающие в муке при хранении. Потери.

2.3. Товароведение хлебобулочных изделий

Классификация и потребительские свойства хлеба. Ассортимент печеного хлеба. Факторы, формирующие качество хлеба. Пищевая ценность хлеба из муки разных видов и сортов. Оценка качества. Общие и специфичные показатели качества. Дефекты хлеба: классификация, характеристика, причины возникновения, способы и методы обнаружения, меры предупреждения. Транспортирование и хранение хлеба. Упаковка. Булочные изделия: понятие, химический состав, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество булочных изделий. Классификация и ассортимент. Требования к качеству булочных изделий. Хранение, упаковка.

2.4. Потребительские свойства свежих плодов и овощей

Особенности химического состава (характеристика воды как важнейшего компонента растительных тканей, углеводов, органических кислот, витаминов, минеральных, фенольных, красящих и ароматических веществ, липидов, фитонцидов и фитоалексинов), пищевая ценность и безопасность плодов и овощей (источники загрязнения и факторы, влияющие на уровень накопления токсичных элементов). Взаимосвязь химических и физических свойств. Их значение для качества и сохраняемости плодов и овощей.

Классификация свежих плодов и овощей. Качество плодоовощной продукции, номенклатура потребительских свойств и показателей. Градации качества свежей плодоовощной продукции: стандартная, нестандартная продукция, брак и отход. Критерии безопасности плодоовощной продукции. Правила и порядок проведения сертификации плодов и овощей.

Факторы, формирующие качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Характеристика и классификация важнейших процессов, протекающих в плодах и овощах на всех стадиях онтогенеза растительных объектов и их влияние на качество и сохраняемость плодоовощной продукции.

Роль товарной обработки в формировании качества плодов и овощей. Виды товарной обработки плодов и овощей: послеуборочная и предреализационная. Технология хранения плодоовощной продукции.

2.5. Товароведная характеристика переработанных плодов и овощей

Значение в питании. Классификация и ассортимент плодоовощных консервов. Основы технологии производства консервированных продуктов. Квашение, соление и мочение плодов, овощей и грибов как способ консервирования. Характеристика основных способов замораживания. Процессы, протекающие при сушке и хранении готовой продукции.

Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение переработанных плодов и овощей.

2.6. Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий

Основные понятия. Классификация кондитерских изделий. Ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамель, конфеты, шоколад, фруктово-ягодные изделия и др.). Факторы, формирующие и сохраняющие качество кондитерских изделий. Требования к качеству. Хранение.

2.7. Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий

Основные понятия. Классификация мучных кондитерских изделий. Ассортимент (печенье, пряники, вафли, торты и др.). Факторы, формирующие и сохраняющие качество кондитерских изделий. Требования к качеству. Хранение.

2.8. Товароведная характеристика безалкогольных напитков

Понятие. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Дефекты. Хранение.

2.9. Товароведная характеристика алкогольных напитков

Понятие. Классификация и ассортимент алкогольных напитков. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Дефекты.

2.10. Товароведение чая и кофе

Классификация и ассортимент чая на российском рынке. Факторы, формирующие качество чая. Требования к качеству. Дефекты. Хранение.

Товароведная характеристика кофе.

4.2.3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров животного происхождения

3.1. Товароведная характеристика пищевых жиров

Пищевая ценность жиров и масел. Состав жиров. Классификация и свойства пищевых жиров. Показатели качества жиров и масложировых товаров.

3.2. Товароведная характеристика растительных масел

Понятие и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество растительных масел. Классификация и ассортимент растительных масел. Требования к качеству.

Маргарин: понятие, классификация, требования к качеству, дефекты, транспортирование и хранение.

3.3. Товароведная характеристика майонезов и соусов майонезных

Понятие и пищевая ценность. Факторы, формирующие и сохраняющие качество майонезов и майонезных соусов. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Хранение.

3.4. Товароведная характеристика молока

Пищевая ценность молока. Химический состав и свойства. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Сырое и питьевое молоко. Показатели качества и безопасности. Дефекты молока.

3.5. Товароведная характеристика кисломолочных продуктов

Понятие. Классификация и ассортимент кисломолочных продуктов. Характеристика основных потребительских свойств. Факторы, формирующие качество кисломолочных продуктов. Требования к показателям идентификации, качества и безопасности жидких кисломолочных продуктов, сметаны, творога, творожных изделий. Дефекты. Хранение.

3.6. Товароведная характеристика продуктов на основе молочного жира

Классификация. Пищевая ценность. Основные потребительские свойства сливочного масла, топленого масла, спредов. Требования к качеству. Дефекты. Упаковка. Хранение.

3.7. Товароведная характеристика сыров и сырных продуктов

Формирование потребительских свойств сыра. Классификация и ассортимент сыров. Требования к показателям идентификации, качества и безопасности. Дефекты. Хранение.

3.8. Товароведная характеристика мяса

Мясо убойных животных: пищевая ценность и потребительские свойства, классификация, маркировка мяса. Факторы, формирующие качество мяса. Требования к качеству. Дефекты. Условия хранения и сроки годности мяса убойных животных.

Особенности потребительских свойств мяса птицы.

Субпродукты мясные и птичьи обработанные.

3.9. Товароведная характеристика колбасных изделий

Понятие. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие потребительские свойства колбасных изделий. Требования к качеству и безопасности. Дефекты. Хранение.

3.10. Товароведная характеристика продуктов из свинины и других видов мяса

Классификация и ассортимент продуктов из мяса. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству и безопасности. Дефекты. Хранение.

Пищевая ценность и потребительские свойства полуфабрикатов. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие потребительские свойства полуфабрикатов. Требования к качеству и безопасности. Дефекты. Режимы хранения и сроки годности полуфабрикатов.

3.11. Товароведная характеристика консервов мясных и мясосодержащих

Пищевая ценность и потребительские свойства. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество консервов. Требования к качеству, безопасности, дефекты. Хранение.

3.12. Товароведная характеристика рыбы

Основы систематизации промысловых рыб. Массовый состав рыбы. Классификация рыб. Способы разделки при переработке рыбы. Ассортимент, пищевая ценность и безопасность рыбных товаров.

Товароведная характеристика живой, охлажденной и мороженой рыбы.

3.13. Товароведная характеристика соленой рыбы

Понятие, пищевая ценность, классификация, требования к качеству. Факторы, формирующие и сохраняющие качество соленых рыбных товаров.

3.14. Товароведная характеристика вяленой, сушеной и копченой рыбы

Понятие, классификация и ассортимент. Основные потребительские свойства. Основы производства. Требования к качеству. Дефекты. Хранение.

3.15. Товароведная характеристика нерыбных морепродуктов

Понятие. Товарный ассортимент морепродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров			
1	Теоретические основы товароведения	1	-
Итого по разделу 1		1	-
Раздел 2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения			
1	Товароведная характеристика зерна и круп	2	1
2	Товароведная характеристика муки	1	-
3	Товароведение хлебобулочных изделий	2	-
4	Потребительские свойства свежих плодов и овощей	4	1
5	Товароведная характеристика переработанных плодов и овощей	2	-
6	Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий	3	1
7	Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий	3	-
8	Товароведная характеристика безалкогольных напитков	1	1
9	Товароведная характеристика алкогольных напитков	2	-
10	Товароведение чая и кофе	1	-
Итого по разделу 2		21	4
Раздел 3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров животного происхождения			
1	Товароведная характеристика пищевых жиров	2	1
2	Товароведная характеристика растительных масел	2	-
3	Товароведная характеристика майонезов и соусов майонезных	2	-
4	Товароведная характеристика молока	2	1
5	Товароведная характеристика кисломолочных продуктов	2	-
6	Товароведная характеристика продуктов на основе молочного жира	2	-
7	Товароведная характеристика сыров и сырных продуктов	2	-
8	Товароведная характеристика мяса	2	1
9	Товароведная характеристика колбасных изделий	2	-
10	Товароведная характеристика продуктов из свинины и других видов мяса	2	-
11	Товароведная характеристика консервов мясных и мясосодержащих	2	-
12	Товароведная характеристика рыбы	2	1
13	Товароведная характеристика соленой рыбы	2	-
14	Товароведная характеристика вяленой, сушеной и копченой рыбы	2	-
15	Товароведная характеристика нерыбных морепродуктов	2	-
Итого по разделу 3		30	4
Всего		52	8

4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров)

«Не предусмотрены».

4.5. Перечень тем лабораторных работ

№ п/п	Тема лабораторной работы	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров			
1	Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров	9	-
Итого по разделу 1		9	-
Раздел 2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения			
1	Товароведная характеристика и оценка качества круп	3	2
2	Товароведная характеристика и оценка качества макаронных изделий	3	-
3	Товароведная характеристика и оценка качества хлебобулочных изделий	3	-
4	Изучение ассортимента, товароведная характеристика и оценка качества свежих овощей	6	-
5	Изучение ассортимента, товароведная характеристика и оценка качества свежих плодов	6	2
6	Товароведная характеристика и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей	6	-
7	Изучение ассортимента и требований к качеству сахаристых кондитерских изделий	3	-
8	Товароведная характеристика и оценка качества карамели	3	2
9	Товароведная характеристика и оценка качества шоколада	3	-
10	Изучение ассортимента и требований к качеству мучных кондитерских изделий	3	-
11	Товароведная характеристика и оценка качества печенья	3	2
12	Товароведная характеристика и оценка качества пряников	3	-
13	Изучение ассортимента, товароведная характеристика и требования к качеству вкусовых товаров	3	-
14	Товароведная характеристика и оценка качества безалкогольных напитков	3	2
15	Товароведная характеристика и оценка качества алкогольных напитков	3	-
16	Товароведная характеристика и оценка качества чая и кофе	3	-
Итого по разделу 2		57	10
Раздел 3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров животного происхождения			
1	Изучение ассортимента и требований к качеству масложировых товаров	4	2
2	Товароведная характеристика и оценка качества растительных масел, спредов, маргаринов	4	-
3	Изучение ассортимента и требований к качеству молочных товаров. Оценка качества молока питьевого	4	4

4	Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов	4	-
5	Товароведная характеристика и оценка качества мяса	6	2
6	Товароведная характеристика и оценка качества рыбных консервов	4	4
Итого по разделу 3		26	12
Всего		92	22

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Перечень методических рекомендаций студентам по закреплению и углублению полученных на аудиторных занятиях знаний и навыков, подготовке к предстоящим занятиям:

1. Изучение материалов периодической печати и рекомендуемой литературы по вопросам темы.
2. Выполнение заданий, предусмотренных методическими указаниями.
3. Применение полученных знаний при анализе практических ситуаций.
4. Взаимоконтроль и взаимопроверка знаний студентов.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов)

Не предусмотрены.

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ

Не предусмотрены.

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			форма обучения	форма обучения
Раздел 1. Теоретические основы товароведения				
1	Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Под ред. Л.Г. Елисеевой. – Москва: ИТК «Дашков и Ко», 2017. – С. 11-51. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с. - <URL:http://znanium.com/go.php?id=303951>. – С. 5-79. Дерканосова Н.М., Каширина Н.А., Пономарева И.Н Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению 38.03.07 «Товароведение», 45 с Воронеж, ВГАУ, 2020	22,5	100
Итого по разделу 1			22,5	100

Раздел 2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения				
1	Товароведная характеристика зерно-мучных товаров	<p>Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Под ред. Л.Г. Елисейевой. – Москва: ИТК «Дашков и Ко», 2017. – С. 52-134.</p> <p>Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с.</p> <p><URL:http://znanium.com/go.php?id=303951>. – С. 80-170.</p> <p>Дерканосова Н.М., Каширина Н.А., Пономарева И.Н Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению 38.03.07 «Товароведение», 45 с Воронеж, ВГАУ, 2020</p>	15,0	27,0
2	Товароведная характеристика плодово-овощных товаров	<p>Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Под ред. Л.Г. Елисейевой. – Москва: ИТК «Дашков и Ко», 2017. – С. 136-250.</p> <p>Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с.</p> <p><URL:http://znanium.com/go.php?id=303951>. – С. 186-245.</p> <p>Дерканосова Н.М., Каширина Н.А., Пономарева И.Н Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению 38.03.07 «Товароведение», 45 с Воронеж, ВГАУ, 2020</p>	15,0	28,0
3	Товароведная характеристика кондитерских товаров	<p>Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Под ред. Л.Г. Елисейевой. – Москва: ИТК «Дашков и Ко», 2017. – С. 395-497.</p> <p>Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с.</p> <p><URL:http://znanium.com/go.php?id=303951>. – С. 361-426.</p> <p>Дерканосова Н.М., Каширина Н.А., Пономарева И.Н Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению 38.03.07 «Товароведение», 45 с Воронеж, ВГАУ, 2020</p>	15,0	28,0

4	Товароведная характеристика вкусовых товаров	<p>Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Под ред. Л.Г. Елисейевой. – Москва: ИТК «Дашков и Ко», 2017. – С. 251-367.</p> <p>Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с.</p> <p><URL:http://znanium.com/go.php?id=303951>. – С. 246-340.</p> <p>Дерканосова Н.М., Каширина Н.А., Пономарева И.Н Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению 38.03.07 «Товароведение», 45 с Воронеж, ВГАУ, 2020</p>	15,0	27,0
Итого по разделу 2			60,0	110
Раздел 3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров животного происхождения				
1	Товароведная характеристика масложировых товаров	<p>Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Под ред. Л.Г. Елисейевой. – Москва: ИТК «Дашков и Ко», 2017. – С. 498-555.</p> <p>Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с.</p> <p><URL:http://znanium.com/go.php?id=303951>. – С. 475-489, 499-575.</p> <p>Дерканосова Н.М., Каширина Н.А., Пономарева И.Н Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению 38.03.07 «Товароведение», 45 с Воронеж, ВГАУ, 2020</p>	25,0	25,0
2	Товароведная характеристика молочных товаров	<p>Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Под ред. Л.Г. Елисейевой. – Москва: ИТК «Дашков и Ко», 2017. – С. 555-660.</p> <p>Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с.</p> <p><URL:http://znanium.com/go.php?id=303951>. – С. 427-498.</p> <p>Дерканосова Н.М., Каширина Н.А., Пономарева И.Н Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению 38.03.07 «Товароведение», 45 с Воронеж, ВГАУ, 2020</p>	20,5	20,0

3	Товароведная характеристика мясных товаров	<p>Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Под ред. Л.Г. Елисейевой. – Москва: ИТК «Дашков и Ко», 2017. – С. 662-776.</p> <p>Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с. <URL:http://znanium.com/go.php?id=303951>. – С. 576-629.</p> <p>Дерканосова Н.М., Каширина Н.А., Пономарева И.Н Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению 38.03.07 «Товароведение», 45 с Воронеж, ВГАУ, 2020</p>	30,0	30,0
4	Товароведная характеристика рыбных товаров	<p>Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Под ред. Л.Г. Елисейевой. – Москва: ИТК «Дашков и Ко», 2017. – С. 819-928.</p> <p>Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с. <URL:http://znanium.com/go.php?id=303951>. – С. 646-741.</p> <p>Дерканосова Н.М., Каширина Н.А., Пономарева И.Н Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению 38.03.07 «Товароведение», 45 с Воронеж, ВГАУ, 2020</p>	30,0	26,5
Итого по разделу 3			105,5	101,5
Всего			188,0	311,5

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов

Не предусмотрены.

4.7 Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1	2	3	4	5
1	Лабораторное занятие	Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров	Круглый стол (методики вопрос-ответ и эстафеты) повторение по теоретическим основам товароведения, восполнение недостающей информации, формирование умения решать проблемы, дискуссия по вопросу потребительских свойств продовольственных товаров и закрепление по вопросу потребительских свойств продовольственных товаров	6
2	Лабораторное	Товароведная ха-	Занятие – экскурсия - изучение ассор-	3

	занятие	характеристика и оценка качества круп	тикета круп в розничной торговой сети по разным показателям	
3	Лабораторное занятие	Изучение ассортимента и требований к качеству молочных товаров	Проблемная ситуация - формирование умений и навыков оценки качества продовольственных товаров, приемки товаров по количеству и качеству, применения технических средств и нормативных документов, правил оформления документов	4
4	Лекция	Товароведная характеристика мяса	Круглый стол (методики вопрос-ответ и эстафеты) повторение по вопросам идентификации и фальсификации мяса и мясных продуктов, восполнение недостающей информации, формирование умения решать проблемы, дискуссия по вопросу потребительских свойств мяса и мясных продуктов и закрепление по вопросу потребительских свойств продовольственных товаров	2
5	Лабораторное занятие	Изучение ассортимента и требований к качеству масло-жировых товаров	Кейс-метод (разбор ситуаций) - обучающиеся должны проанализировать ситуацию, разобраться в сути проблем, предложить возможные решения и выбрать лучшее из них. Решение задач по разделу «Товароведение и экспертиза пищевых жиров»	4
6	Лабораторное занятие	Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий	Метод проектов – выполнение индивидуального учебно-исследовательского задания по оценке качества мясных изделий разных производителей в соответствии с требованиями НД	2

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине (в виде отдельного документа).

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Под ред. Л.Г. Елисейевой. – Москва: ИТК «Дашков и Ко», 2013. – 930 с.	65

2.	Елисеева, Людмила Геннадьевна Товароведение однородных групп продовольственных товаров. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017. - 930 с. — ISBN 978-5-394-01955-5. - <URL: http://znanium.com/go.php?id=511978 >.	Электронный ресурс http://znanium.com/go.php?id=511978
3.	Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с. <URL: http://znanium.com/go.php?id=303951 >.	Электронный ресурс http://znanium.com/go.php?id=303951

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1.	Вытовтов, Анатолий Андреевич Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [электронный ресурс]: Учебник / Вытовтов. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2012. - 576 с. <URL: http://znanium.com/go.php?id=291714 >.	Электронный ресурс
2.	Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий: / Резниченко И.Ю. - Москва: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014. - "Рекомендовано Учебно-методическим объединением вузов России по образованию в области экономики и товароведения в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 38.03.07 (100800) «Товароведение» (квалификация (степень) «бакалавр»)). - <URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60196 >.	Электронный ресурс
3.	Страхова, Светлана Алексеевна Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 127 с. - <URL: http://znanium.com/go.php?id=947717 >.	Электронный ресурс
4.	Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов / В. И. Криштафович. - Москва: Лань, 2017. - <URL: https://e.lanbook.com/book/96855 >.	Электронный ресурс
5.	Нилова, Людмила Павловна Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [электронный ресурс]: Учебник / Нилова. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2011. - 448 с. <URL: http://znanium.com/go.php?id=209023 >.	Электронный ресурс
6.	Чебакова, Галина Викторовна Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [электронный ресурс]: Учебное пособие / Чебакова, Данилова. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 304 с. <URL: http://znanium.com/go.php?id=361170 >.	Электронный ресурс
7.	Колобов, Станислав Викторович. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [электронный ресурс] / Колобов. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018. — 400 с. — ISBN 978-5-394-01728-5. — <URL: http://znanium.com/go.php?id=415542 >.	Электронный ресурс

6.1.3. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

№ п/п	Номер заказа	Автор	Заглавие	Издательство	Год издания
1		Дерканосова Н.М., Каширина Н.А., Пономарева И.Н.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению 38.03.07 «Товароведение», 45 с	Воронеж, ВГАУ	2020

6.1.4 Периодическая литература

№ п/п	Перечень периодических изданий
1.	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ.
2.	Известия вузов. Пищевая технология. - Журнал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://ivpt.kubstu.ru/
3.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://oreluniver.ru/science/journal/ttipp
4.	Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.tpp.panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html
5.	Пищевая промышленность [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.foodprom.ru/

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС

Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2017/2018	1.	Контракт №633/ДУ от 04.07.2017 (ЭБС «ЛАНЬ»)	08.08.2017 – 08.08.2018
	2.	Контракт №1305/ДУ от 29.12.2016 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2017 – 31.12.2017
	3.	Контракт №240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	4.	Контракт №587/ДУ от 20.06.2017 («Национальный цифровой ресурс «Руконт»)	20.06.2017 – 20.06.2018
	5.	Контракт №1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	6.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	7.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ №33 от 19.01.2016	Бессрочно
2018/2019	1.	Контракт №784/ДУ от 24.09.2018 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2018 – 24.09.2019
	2.	Контракт №240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	3.	Контракт №1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Лицензионный контракт №4319/18 627/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.07.2018 – 25.01.2019
	5.	Лицензионный контракт №1172/ДУ от 24.12.2018 (ЭБС	25.01.2019 – 31.07.2019

		IPRbooks)	
	6.	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	7.	Контракт №919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library)	22.10.2018 – 21.10.2019
	8.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017, Национальная электронная библиотека (НЭБ)	28.03.2017 -28.03.2022
	9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ №33 от 19.01.2016	Бессрочно
2019/2020	1.	Контракт №488/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2019 – 24.09.2020
	2.	Контракт №4204 ЭБС/959/ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020-31.12.2020
	3.	Контракт №1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ №7-ИУ от 11.06.2019	01.08.2019 – 30.07.2020
	5.	Контракт №487/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС IPRbooks)	01.08.2019 - 31.07.2020
	6.	Контракт №919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library)	22.10.2018 – 21.10.2019
	7.	Контракт №878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library)	28.11.2019-27.11.2020
	8.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ №33 от 19.01.2016	Бессрочно
2020/2021	1.	Контракт №503-ДУ от 14.09.2020 (ЭБС «ЛАНЬ»)	14.09.2020 – 13.09.2021
	2.	Контракт №4204эбс-959-ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020 – 31.12.2020
	3.	Контракт №392 от 03.07.2020 (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	4.	Контракт №426-ДУ от 27.07.2020 ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.08.2020 – 31.07.2021
	5.	Контракт №878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library)	28.11.2019-27.11.2020
	6.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	7.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ №33 от 19.01.2016	Бессрочно

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux (ALT Linux)	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ

5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://www.consultant.ru/
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://ivo.garant.ru
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks

6.3.2. Аудио- и видеопособия.

Не предусмотрены.

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов.

Не предусмотрены.

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

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом(в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	
Лаборатория: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250
Лаборатория: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: стерилизатор, воздушные термостаты; сушильный шкаф; микроскопы, весы, лабораторная посуда, реактивы.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.40
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.168
Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а а. 115, 116, 119 (с16 до 20)
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, ауд. 117,118
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, ауд. 165а

8. Междисциплинарные связи

Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Безопасность продовольственных товаров	Товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано
Физико-химические методы исследования продовольственных товаров	Химии	нет согласовано
Теоретические основы товароведения и экспертизы	Товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано

