

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.21 Товароведение продовольственных товаров

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

Ст.преподаватель, Федченко Е.А.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины является: формирование целостного представления в области товароведения продовольственных товаров растительного и животного происхождения, в сфере тенденций развития рынка продовольственных товаров и их классификации, формирование навыков проведения оценки качества товаров

1.2 Задачи изучения дисциплины

Изучение:

- состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения;
- основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов;
- основных положений Технических регламентов на пищевую продукцию, ее маркировку и безопасность;
- классификации и характеристик ассортимента и его идентификационных признаков;
- требований к качеству, установленных в национальных и межгосударственных стандартах;
- изучение упаковки, маркировки и ассортимента продукции.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-2.2: Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	основные методы анализа для оценки качества продовольственных товаров определять показатели качества товаров в соответствии с нормативной документацией навыками лабораторных исследований для определения качества продовольственных товаров
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	
ОПК-4.3: Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр..	основные группы продовольственных товаров растительного и животного происхождения, их классификацию и ассортимент осуществлять поиск и использование информации по новым направлениям в ассортименте продовольственных товаров навыками поиска и использования информации по новым направлениям ассортимента товаров

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	0,33 (12)	
занятия лекционного типа	0,11 (4)	
лабораторные работы	0,22 (8)	
Самостоятельная работа обучающихся:	3,42 (123)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	
Промежуточная аттестация (Экзамен)	0,25 (9)	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров									
	1. Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров	0,5							
	2. Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров					1			
	3. Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров							14	
2. Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий									
	1. Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий	0,5							
	2. Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий					1			
	3. Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий							13	
3. Товароведение плодоовощных товаров									

1. Товароведение плодоовощных товаров	0,5							
2. Товароведение плодоовощных товаров					1			
3. Товароведение плодоовощных товаров							16	
4. Товароведение вкусовых товаров								
1. Товароведение вкусовых товаров	0,5							
2. Товароведение вкусовых товаров					1			
3. Товароведение вкусовых товаров							16	
5. Товароведение пищевых жиров								
1. Товароведение пищевых жиров	0,5							
2. Товароведение пищевых жиров					1			
3. Товароведение пищевых жиров							18	
6. Товароведение молочных товаров								
1. Товароведение молочных товаров	0,5							
2. Товароведение молочных товаров					1			
3. Товароведение молочных товаров							16	
7. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров								
1. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	0,5							
2. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров					1			
3. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров							14	
8. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла								
1. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	0,5							
2. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла					1			
3. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла							16	
4.								

Bcero	4				8		123	
-------	---	--	--	--	---	--	-----	--

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические основы товароведения: учеб. для вузов(Москва: Норма).
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Модуль II. Товарная экспертиза: учеб. для вузов(Москва: Норма).
3. Федченко Е. А., Стародуб О. А. Товароведение продовольственных товаров: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»] (Красноярск: СФУ).
4. Трофимова Р. В., Нестеренко О. В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Часть 2: учеб.-практ. пособие для студентов специальности 080401.65, направлений подготовки 100800.62 и 260800.62 всех форм обучения(Красноярск: КГТЭИ).
5. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для вузов(М.: Юрайт).
6. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров: [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"] (Москва: Альфа-М).
7. Криштафович В. И., Жебелева И. А., Пучкова Ю. С., Колобов С. В., Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум. Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение", квалификация "бакалавр". Рекомендовано УМО вузов России по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров(Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К").
8. Трофимова Р. В., Нестеренко О. В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Ч. 1: учеб.-практ. пособие для студентов специальности 080401.65, направлений подготовки 100800.62 и 260800.62 всех форм обучения(Красноярск: КГТЭИ).
9. Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеев М. Н., Иванова Т. Н., Положишникова М. А., Коснырева Л. М., Гончаренко О. А., Елисеева Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика"(Москва: "Дашков и К").
10. Данильчук Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
11. Лихачева Е. И., Юсова О. В. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: Учебное пособие(Москва: Издательский дом "Альфа-М").

12. Пилипенко Т.В., Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. В 2-х ч. Часть I: Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей: Учебное пособие(Санкт-Петербург: Троицкий мост).
13. Пилипенко Т.В., Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. В 2-х ч. Часть II: Товароведение и экспертиза переработанных плодов и овощей: Учебное пособие(Санкт-Петербург: Троицкий мост).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
2. Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
3. Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2020 по 26.04.2021;
4. Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2020 по 31.05.2021

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. На сегодняшний день СФУ представлен в Интернет официальным сайтом института, сайтами подразделений, факультетов, кафедр; сайтами электронных изданий; поисковыми и информационными системами; тематическими сайтами по отдельным сферам деятельности.
2. Обучающимся должен быть также обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, профессиональным справочным и поисковым системам:
3. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
4. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
5. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

6. Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
7. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
8. Информационно-правовой портал «Гарант». – Режим доступа: <http://www.garant.ru/hotlaw/federal>

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы бакалавров, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения лабораторных занятий используются специализированные лаборатории, оснащенные приборами и оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы:

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: № 4-37
660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2.
Оснащенность: Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 8-01
лаборатория товароведения и экспертизы однородных групп
продовольственных товаров (зерномучные и кондитерские товары) 660075,
Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2
Оснащенность: Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, диафаноскоп для зерна, овоскоп ПКЯ -10, люминоскоп для определения качества продуктов ФИЛИН, печь муфельная ПМ 8, прибор для определения влажности пищевых продуктов "Элекс-7" – 2шт., холодильник Б 6-1.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 8-02
лаборатория товароведения и экспертизы однородных групп
продовольственных товаров (вкусовые и плодоовощные товары) 660075,
Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2.
Оснащенность: Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, диафаноскоп для зерна, рефрактометр универсальный лабораторный ТУ (к/лаб.), люминоскоп ФИЛИН, нитратометр "Нитрат-тест".

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: № 8-04 660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2. оснащение: Прибор для определения пористости хлеба "Элекс-9"-5 шт., аквадистиллятор ДЭ - 4 – 2.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 8-13
лаборатория товароведения и экспертизы однородных групп
продовольственных товаров (молочно-жировые товары) 660075,
Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2.
Оснащенность: Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, овоскоп ПКЯ -10, рефрактометр УРЛ, холодильник "Снежинка", люминоскоп для определения качества продуктов ФИЛИН, прибор для определения влажности пищевых продуктов "Элекс-7", прибор для определения влажности продуктов – 3 шт., холодильник "Бирюса-6".

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 8-15 лаборатория товароведения и экспертизы однородных групп продовольственных товаров (мясные и рыбные товары) 660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2 Оснащенность: Специализированная мебель, весы ВЛР-200г (к/лаб.), полка с лампами узкая ЛФ-250 (к/лаб.)- 2 шт., полка с лампами широкая ЛФ-210 (к/лаб.)-10 шт., холодильник "Океан", биолюминисцентный анализатор, термомонож – 2 шт., холодильник "Бирюса-6".

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 8-06 660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд.2. Оснащенность: Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 660075, Красноярский край, г.Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд.2 Оснащенность: Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, концентратор Acorp, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт. с подключением к сети Интернет (неограниченный доступ) и доступ в электронную информационно-образовательную среду Университета.