

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

Б1.В.08.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ РАСТИТЕЛЬНОГО  
ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых  
товаров

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

Направленность (профиль)

38.03.07.05 Экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

Форма обучения

заочная

Год набора

2018

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили \_\_\_\_\_

канд. с.-х. наук, доцент, Зобнина И.А.

\_\_\_\_\_  
должность, инициалы, фамилия

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы продуктов растительного происхождения (кондитерские и вкусовые товары), тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

К задачам изучения дисциплины относятся:

изучение основных понятий и нормативных документов в области классификации и характеристики ассортимента продуктов растительного происхождения;

изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество продуктов растительного происхождения;

приобретение умений и практических навыков в области оценки качества, экспертной оценки, идентификации и выявления несоответствия кондитерских и вкусовых товаров.

### 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
<b>ПК-11: умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации</b>	
ПК-11: умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	знать: нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации;  уметь: -оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;  владеть: - навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.
<b>ПК-13: умение 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</b>	

ПК-13: умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативную и техническую документацию по качеству товаров;</li> </ul> <p>уметь:</p>
устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	<p>-определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками установления соответствия качества товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам качества и безопасности товарам требованиям нормативных документов.</li> </ul>
<b>ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество</b>	
ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	<p>знать: номенклатуру потребительских свойств и показатели качества изучаемой группы товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять показатели качества товаров;</li> </ul> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения показателей качества товаров и способами сохранения качества товаров.</li> </ul>

#### **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)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Контактная работа, ак. час.							
		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
<b>1. Товароведение и экспертиза сахаристых кондитерских изделий</b>									
	1. Товароведение и экспертиза сахаристых кондитерских изделий	2							
	2. Товароведение и экспертиза сахаристых кондитерских изделий					4			
	3. Товароведение и экспертиза сахаристых кондитерских изделий							24	
<b>2. Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий</b>									
	1. Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий	4							
	2. Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий					4			
	3. Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий							30	
<b>3. Товароведение и экспертиза алколоидосодержащих напитков</b>									

1. Товароведение и экспертиза алколоидосодержащих напитков	2							
2. Товароведение и экспертиза алколоидосодержащих напитков					1			
3. Товароведение и экспертиза алколоидосодержащих напитков							25	
<b>4. Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков</b>								
1. Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков	1							
2. Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков					2			
3. Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков							30	
<b>5. Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков</b>								
1. Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков	1							
2. Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков					2			
3. Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков							18	
<b>6. Товароведение и экспертиза алкогольных напитков</b>								
1. Товароведение и экспертиза алкогольных напитков	1							
2. Товароведение и экспертиза алкогольных напитков					2			
3. Товароведение и экспертиза алкогольных напитков							30	
<b>7. Товароведение и экспертиза пряностей и приправ</b>								
1. Товароведение и экспертиза пряностей и приправ	1							
2. Товароведение и экспертиза пряностей и приправ					1			
3. Товароведение и экспертиза пряностей и приправ							26	
<b>8. Товароведение и экспертиза табачных изделий</b>								
1. Товароведение и экспертиза табачных изделий					2			

2. Товароведение и экспертиза табачных изделий							30	
3.								
Всего	12				18		213	

## 4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 4.1 Печатные и электронные издания:

1. Иванова Т. Н., Евдокимова О. В., Красильникова Е. В., Пьяникова Э. А., Пехтерева Н. Т. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие(Москва: ИНФРА-М).
2. Дойко И. В., Чепелева Г. Г., Федченко Е. А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 100800.62 «Товароведение»](Красноярск: СФУ).
3. Николаева М. А., Резго Г. Я. Хранение продовольственных товаров: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям 080301 "Коммерция (торговое дело)" и 080111 "Маркетинг(Москва: Форум).
4. 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").
5. Рыбакова Г. Р., Дойко И. В., Гуленкова Г. С. Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров: учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 38.03.07 (100800.62) «Товароведение», профиль 38.03.07 (100800.62.01) «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения с/х сырья и продовольственных товаров)»] (Красноярск: СФУ).
6. Николаева М. А. Товарная политика: учебник для бакалавриата(Москва: НОРМА).
7. Леонтьев В. М., Рыбакова Г. Р., Федченко Е. А. Технологические основы пищевых производств: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 38.03.07 (100800.62) «Товароведение», профилю 38.03.07.03 (100800.62.03) «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»] (Красноярск: СФУ).
8. Кругляков Г. Н., Круглякова Г. В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для вузов(Ростов н/Д: Март).
9. Кондрашова Е. А., Коник Н. В., Пешкова Т. А. Товароведение продовольственных товаров: учеб. пособие для сред. проф. образования (М.: Альфа-М).
10. 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").

11. Криштафович В. И. Выпускная квалификационная работа бакалавра (направление "Товароведение"): Учебное пособие(Москва: Издательство "Магистр").

**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. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level(Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
3. ESET NOD32 Antivirus;
4. Kaspersky Endpoint.
- 5.
- 6.
- 7.

**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. -Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : <http://encycl.yandex.ru>.
7. -Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : [http://elibrary.ru/project\\_authors.asp?](http://elibrary.ru/project_authors.asp?)
8. -Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru).

9. -Справочная правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : [www.garant.ru](http://www.garant.ru).

## **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).