

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

Б1.Б.15 Товароведение однородных групп  
продовольственных 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 \_\_\_\_\_

к.б.н., доцент, Дойко И.В.

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

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины является: формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, изучение тенденций развития рынка продовольственных товаров и их классификации и ассортимента; дать понимание основных терминов товароведения однородных групп продовольственных товаров, систем классификаций, классификационных признаков, характеристики ассортимента на примере рассматриваемых групп продовольственных товаров и подготовить студента к изучению других дисциплин профессиональной направленности.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

- состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения;
- основных нормативно-правовых документов в области 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 отечественных 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
<b>ОПК-3: умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности</b>	
ОПК-3: умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	Знать: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров. Уметь: ориентироваться в нормативных и правовых документах, регулирующих профессиональную деятельность. Владеть: навыками работы с нормативной документацией в товароведной деятельности
<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 устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знать: нормативную и техническую документацию по качеству товаров; Уметь: определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; Владеть: навыками установления соответствия качества товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам
<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	Знать: номенклатуру потребительских свойств и показатели качества однородных групп продовольственных товаров Уметь: определять показатели ассортимента и/или качества товаров; Владеть: навыками определения показателей ассортимента и/или качества товаров.

#### **1.4 Особенности реализации дисциплины**

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: .

## 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 зерна и хлебобулочных товаров</b>									
	1. Товароведение зерна и хлебобулочных товаров	2							
	2. Товароведная оценка качества крупы, муки и хлебобулочных товаров					4			
	3. Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров							18	
<b>2. Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий</b>									
	1. Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий	2							
	2. Товароведная оценка качества сахара, меда и кондитерских изделий					2			
	3. Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий							20	
<b>3. Товароведение плодоовощных товаров</b>									
	1. Товароведение плодоовощных товаров	2							

2. Товароведная оценка качества свежих и переработанных плодоовощных товаров					2			
3. Товароведение плодоовощных товаров							26	
<b>4. Товароведение вкусовых товаров</b>								
1. Товароведение вкусовых товаров	2							
2. Товароведная оценка качества чая, кофе и безалкогольных напитков					4			
3. Товароведение вкусовых товаров							20	
<b>5. Товароведение молочных товаров</b>								
1. Товароведение молочных товаров	2							
2. Товароведная оценка качества молочных товаров					4			
3. Товароведение молочных товаров							20	
<b>6. Товароведение пищевых жиров</b>								
1. Товароведение пищевых жиров	2							
2. Товароведная оценка качества пищевых жиров					2			
3. Товароведение пищевых жиров							20	
<b>7. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров</b>								
1. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	2							
2. Товароведная оценка качества мяса, мясных товаров					4			
3. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров							16	
<b>8. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла</b>								
1. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	2							
2. Товароведная оценка качества рыбы					2			
3. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла							23	
4.								

5.								
Bcero	16				24		163	



## 4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 4.1 Печатные и электронные издания:

1. 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").
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. Нестеренко О. В., Веретнова О. Ю., Чепелева Г. Г. Товароведение и конкурентоспособность продовольственных товаров животного происхождения: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 38.03.07 (100800.62) «Товароведение», профиля 38.03.07. 03 (100800.62.03) «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»] (Красноярск: СФУ).
4. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров: [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"] (Москва: Альфа-М).
5. Рязанова О. А., Николаева М. А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания: учебное пособие (Москва: НОРМА).
6. Багурина И. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: конспект лекций для студентов специальности 080401.65 "Товароведение и экспертиза товаров (в сфере пр-ва и обращения с.-х. сырья и прод. товаров)" и направления подготовки 100800.62 всех форм обучения (Красноярск: КГТЭИ).
7. Рыбакова Г. Р., Дойко И. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле и ТН ВЭД (продовольственные товары): учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 036401.65 «Таможенное дело» очной формы обучения] (Красноярск: СФУ).
8. 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").
9. Леонтьев В. М., Веретнова О. Ю., Гуленкова Г. С. Товароведение и технология переработки плодов и овощей: учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 38.03.07.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения с.-х. сырья и продовольств. товаров)», 38.03.07.03 «Товароведение и экспертиза товаров в области

стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»] (Красноярск: СФУ).

10. Данильчук Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
11. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: учебное пособие(Москва: Дашков и К).

**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.

**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. Электронные каталоги библиотек г. Красноярска
4. Электронный каталог Научной библиотеки Сибирского федерального университета
5. Электронный каталог Государственной универсальной научной библиотеки Красноярского края
6. Российские электронные научные журналы и базы данных online
7. Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU): <http://elibrary.ru> [до 2023]
8. Университетская информационная система РОССИЯ (УИС РОССИЯ): <http://uisrussia.msu>.
9. Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ: <http://dvs.rsl.ru> (доступ к полному тексту), <http://diss.rsl.ru> (доступ к каталогу)
10. Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М": <http://www.znaniyum.com>
11. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»»: <http://rucont.ru>

12. Электронно-библиотечная система «Лань»: <http://e.lanbook>.

### **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 используется лаборатория, оснащенная 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.