

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

Б1.В.ДВ.08.02 Товароведение и экспертиза товаров из
нетрадиционного растительного сырья

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

очная

Год набора

2019

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

к.т.н., доцент, Веретнова О.Ю.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель изучения дисциплины: формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров из нетрадиционного сырья, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачами изучения дисциплины является ознакомление изучение основных понятий и нормативных документов в области классификации и характеристики продовольственных товаров из нетрадиционного сырья; изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество продовольственных товаров из нетрадиционного сырья; приобретение умений и практических навыков в области идентификации и выявления несоответствия продовольственных товаров из нетрадиционного сырья; приобретение навыков анализа рынка продовольственных товаров из нетрадиционного сырья отечественных и зарубежных производителей.

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
ПК-11: умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	
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.
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	

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.
документам	
ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	
ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знать: номенклатуру потребительских свойств и показатели качества изучаемой группы товаров; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров. Уметь: определять показатели качества товаров. Владеть: навыками определения показателей качества товаров и способами сохранения качества 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:	1,33 (48)	
занятия лекционного типа	0,44 (16)	
лабораторные работы	0,89 (32)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,67 (60)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

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
1. Тема 1. Химический состав нетрадиционного сырья (дикорастущих растений)									
	1. Химический состав нетрадиционного сырья (дикорастущих растений)	2							
	2. Химический состав нетрадиционного сырья (дикорастущих растений)					4			
	3. Химический состав нетрадиционного сырья (дикорастущих растений)							8	
2. Тема 2. Показатели безопасности									
	1. Показатели безопасности	2							
	2. Показатели безопасности					4			
	3. Показатели безопасности							8	
3. Тема 3. Запасы, сбор и заготовка дикорастущего сырья. Идентификация и экспертиза качества дикорастущих плодов и ягод									
	1. Запасы, сбор и заготовка дикорастущего сырья. Идентификация и экспертиза качества дикорастущих плодов и ягод	2							

2. Запасы, сбор и заготовка дикорастущего сырья. Идентификация и экспертиза качества дикорастущих плодов и ягод					4			
3. Запасы, сбор и заготовка дикорастущего сырья. Идентификация и экспертиза качества дикорастущих плодов и ягод							8	
4. Тема 4. Характеристика дикорастущих орехоплодных, плодов и пищевых травянистых растений								
1. Характеристика дикорастущих орехоплодных, плодов и пищевых травянистых растений	2							
2. Характеристика дикорастущих орехоплодных, плодов и пищевых травянистых растений					4			
3. Характеристика дикорастущих орехоплодных, плодов и пищевых травянистых растений							8	
5. Тема 5. Характеристика дикорастущих ягод. Продукты переработки плодов, ягод								
1. Характеристика дикорастущих ягод. Продукты переработки плодов, ягод	2							
2. Характеристика дикорастущих ягод. Продукты переработки плодов, ягод					4			
3. Характеристика дикорастущих ягод. Продукты переработки плодов, ягод							8	
6. Тема 6. Грибы. Продукты переработки грибов и пищевых травянистых растений								
1. Грибы. Продукты переработки грибов и пищевых травянистых растений	2							
2. Грибы. Продукты переработки грибов и пищевых травянистых растений					4			
3. Грибы. Продукты переработки грибов и пищевых травянистых растений							8	
7. Тема 7. Вторичное молочное сырье. Продукты переработки из вторичного молочного сырья								

1. Вторичное молочное сырье. Продукты переработки из вторичного молочного сырья	2							
2. Вторичное молочное сырье. Продукты переработки из вторичного молочного сырья					4			
3. Вторичное молочное сырье. Продукты переработки из вторичного молочного сырья							6	
8. Тема 8. Мясо нетрадиционных видов животных								
1. Мясо нетрадиционных видов животных	2							
2. Мясо нетрадиционных видов животных					4			
3. Мясо нетрадиционных видов животных							6	
4.								
Всего	16				32		60	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Веретнова О. Ю., Гуленкова Г. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из нетрадиционного сырья: учеб.-метод. комплекс [для студентов напр. 100800.62.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и производственных товаров)»] (Красноярск: СФУ).
2. Постолова М. А., Попов А. М., Гурин В. В. Дикорастущие плоды и ягоды для производства лечебно-профилактических напитков().
3. 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").
4. Демакова Е. А., Егорова Н. А. Таможенная экспертиза экспортных сырьевых материалов: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 036401.65 «Таможенное дело», профиля 036401.65.04 «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»](Красноярск: СФУ).
5. Бутромеев В. П., Бутромеев В. В. Русский лес: грибы и ягоды(Москва: ОЛМА Медиа Групп).
6. Трофимова Р. В. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из нетрадиционного сырья (сырье, использование): учеб. пособие для студентов специальности 080400.65 всех форм обучения (Красноярск: КГТЭИ).

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. При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP), Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level, Kaspersky Endpoint Security, ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users.

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.
4. 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/>
5. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
6. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
7. Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : <http://encycl.yandex.ru>.
8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://elibrary.ru/project_authors.asp?.
9. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.consultant.ru.
10. Справочная правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : 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).