

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

Б1.В.08.01 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ РАСТИТЕЛЬНОГО  
ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Товароведение и экспертиза плодоовощных 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

очная

Год набора

2020

Красноярск 2023

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Программу составили \_\_\_\_\_

канд.хим. наук, доцент, Леонтьев В.М.

\_\_\_\_\_  
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, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

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

изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество плодоовощных товаров;

приобретение умений и практических навыков в области оценки качества, экспертной оценки, идентификации и выявления несоответствия плодоовощных 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 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,</b>	

**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
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,33 (48)</b>	
занятия лекционного типа	0,44 (16)	
лабораторные работы	0,89 (32)	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,67 (60)</b>	
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
<b>1. Строение и химический состав тканей плодов и овощей</b>									
	1. Строение и химический состав тканей плодов и овощей	2							
	2. Строение и химический состав тканей плодов и овощей					2			
	3. Строение и химический состав тканей плодов и овощей							10	
<b>2. Классификация, товарное качество плодов и овощей</b>									
	1. Классификация, товарное качество плодов и овощей	2							
	2. Классификация, товарное качество плодов и овощей					2			
	3. Классификация, товарное качество плодов и овощей							10	
<b>3. Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей</b>									
	1. Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей	4							
	2. Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей					12			
	3. Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей							14	

<b>4. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей</b>								
1. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей	4							
2. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей					12			
3. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей							14	
<b>5. Хранение плодов и овощей</b>								
1. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей	4							
2. Хранение плодов и овощей					4			
3. Хранение плодов и овощей							12	
4.								
Всего	16				32		60	

## 4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 4.1 Печатные и электронные издания:

1. 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).
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. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров: [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"] (Москва: Альфа-М).
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. 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», профиля 38.03.07.03 (100800.62.03) «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»] (Красноярск: СФУ).
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. Криштафович В. И. Выпускная квалификационная работа бакалавра (направление "Товароведение"): Учебное пособие(Москва: Издательство "Магистр").
9. 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.znanium.com>
11. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопонт»»: <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 (ЭИОС).