МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
НОВОСИБИРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. А.Н. КОСЫГИНА (ТЕХНОЛОГИИ. ДИЗАЙН. ИСКУССТВО)»
(НТИ (филиал) РГУ им. А.Н. Косыгина)

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по
учебно-методической работе
_____ Печурина Г.Г.
«___ » _____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение однородных групп продовольственных товаров

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение
Профиль подготовки: «Экспертиза и сертификация»
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная

факультет Технологии и дизайна
кафедра Химии, химической технологии и товароведения
курс: 2 Семестр: 4

Форма контроля
Экзамен 4 семестр

Лекции	17 час./0,4 з.е.	(4 час.*)
Лабораторные занятия	34 час./0,9 з.е.	(7 час.*)
Самостоятельная работа	76 час./2,1 з.е	
Контроль	27 час/0,8 з.е.	
Всего	180 час./5 з.е.	
В т.ч. контактная работа	77 час/2,1 з.е.	
*В т.ч. в интерактивной форме		(11 час.*)

Новосибирск – 2023

Рабочая программа составлена на основании следующих нормативных документов:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение» – Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.08.2020 г. № 985.

2. Базовый учебный план. Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»

3. Образовательная программа направления подготовки. 38.03.07 «Товароведение», профиль подготовки «Экспертиза и сертификация»

4. Рабочий учебный план. Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение» (квалификация «бакалавр». Профиль подготовки «Экспертиза и сертификация» – Набор 2023 г. (очная форма обучения). Новосибирск: Новосибирский технологический институт (филиал) ФГБОУ ВО «Российский государственный университет им. А. Н. Косыгина (Технологии. Дизайн. Искусство)». Утвержден ученым советом НТИ (филиала) РГУ им. А. Н. Косыгина

Разработчик:
канд. техн. наук, доц. _____ Потушинская Е.В

Рецензент:
канд. хим. наук, доц. Егина Н.С.

_____

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ХХТиТ (протокол №1 от 29.08.2023 г.).

Зав. кафедрой ХХТиТ
канд. техн. наук, доц. _____ Потушинская Е.В

Декан ФТиД
канд. техн. наук _____ Бунькова Т. О.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт процесса (Паспорт рабочей программы учебной дисциплины)	4
2	Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата	5
3	Ожидаемые результаты образования и компетенции обучающегося по завершению освоения программы учебной дисциплины	6
4	Структура и содержание учебной дисциплины	7
5	Образовательные технологии	12
6	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	13
7	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	16
8	Условия реализации программы дисциплины	17
9	Учебно-методическая карта дисциплины	18
10	Протокол согласования рабочей программы с другими дисциплинами направления	19
11	Дополнения и изменения к рабочей программе	20
	ПРИЛОЖЕНИЕ А Балльно-рейтинговая система	21
	ПРИЛОЖЕНИЕ Б Образец экзаменационного билета	23

1 ПАСПОРТ ПРОЦЕССА

Обозначение документа	Пункт ГОСТ ИСО 9001 - 2011	Наименование процесса
Б1.В.01	**7.3 и 7.5**	Преподавание дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

Определение процесса: процесс преподавания дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» для обучающихся очной формы обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение, профиль «Экспертиза и сертификация», ориентированный на выполнение требований ФГОС ВО	**Цель процесса:** выполнение требований ФГОС ВО и формирование системного представления о товароведении продовольственных товаров животного и растительного происхождения, тенденций развития рынка продовольственных товаров и классификации
Владелец процесса: кафедра ХХТ иТ	**Ответственный руководитель процесса:** Зав. кафедрой, канд.техн.наук, доц. Потушинская Е.В.
Входы процесса: Обучающиеся и знания, полученные ими при изучении дисциплины Теоретические основы товароведения и экспертизы	**Выходы процесса:** в результате изучения обучающийся должен **знать:** факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров; **уметь:** выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; **владеть:** основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров; нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности
Требования к входам: Соответствие требованиям ФГОС ВО, компетенции, необходимые для изучения данной дисциплины: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2); Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров (ОПК-2); Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы (ОПК-4)	**Требования к выходам процесса:** соответствующие требования ФГОС ВО, компетенции, получаемые после изучения дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» -Способен осуществлять работы по управлению качеством процессов производства продукции и оказания услуг (ПК-5) -Способен осуществлять работы по управлению качеством эксплуатации продукции (ПК-6)
Поставщики процесса: Кафедра Х,ХТиТ	**Потребители процесса:** Обучающиеся 2 курса очной формы обучения и их будущие работодатели.
Управляющие воздействия: - ФГОС ВО, - рабочий учебный план по направлению подготовки, - рабочая программа по дисциплине, - итоговая аттестация по дисциплине (экзамен)	**Основные ресурсы:** - 5 ЗЕ (180 час.), в т.ч. 17 час лекций, 34 часов лаб. занятий, 76 час самостоятельной работы; контактная работа 77 час - лаборатории 511, 513, аудиторный фонд, информационно-библиотечные ресурсы
Контролируемые параметры процесса: - экзамен (4 семестр); участие в аудиторной работе: - выполнение лабораторного практикума	**Методы измерения параметров процесса:** Критерии оценок - балльно-рейтинговая система
Показатели результативности: - выполнение запланированных мероприятий в срок; - рейтинг, обеспечивающий допуск к экзамену	**Периодичность оценки:** непрерывно согласно графику проведения занятий и по завершению изучения дисциплины

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРА

Дисциплина Б1.В.01 «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений

Таблица 2.1 - Принципы построения дисциплины

Принцип (***особенность***)	**Содержание**
Ядро дисциплины	**Базовая часть дисциплины:** **1 модуль** Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров **2модуль** Товароведные свойства продовольственных товаров растительного происхождения **3 модуль** Товароведные свойства продовольственных товаров животного происхождения
Основные понятия дисциплины (дидактические единицы)	Классификация продовольственных товаров по целевому назначению, по происхождению, по химическому составу, пищевая ценность продуктов питания, ассортимент продовольственных товаров, ассортимент, товароведные характеристики зерна, муки, крупы, макаронных изделий, мучных и сахаристых изделий, товароведные свойства продовольственных товаров животного происхождения: пищевых жиров, молока и молочных продуктов, яиц и яйцепродуктов, мяса и мясных товаров
Обеспечение последующих дисциплин образовательной программы (связи с последующими дисциплинами)	**Перечень дисциплин, изучение которых опирается на данную:** Б1.О.19 Таможенная экспертиза
Практическая направленность (практическая часть) **дисциплины**	**Практическая** часть **дисциплины** содержит: лабораторные работы на тему: Определение физико-химических свойств различных групп продовольственных товаров.
Учет индивидуальных особенностей обучающихся, реализация права выбора способа учения	Возможность работать в своем темпе; подбор индивидуальных заданий разного уровня сложности
Описание основных “точек” контроля	Защита лабораторных работ промежуточный контроль; итоговый контроль (экзамен)
Дисциплина и современные информационные технологии	Текстовый редактор Word, графический редактор Point и другие – как средство оформления документации.

3 ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБРАЗОВАНИЯ И КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ЗАВЕРШЕНИЮ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Ожидаемые результаты освоения обучающимися программы учебной дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Результаты освоения обучающимися программы учебной дисциплины

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Результаты освоения ОПОП *Содержание компетенций*	Код и наименование индикатора достижения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3	4	5
Проектная деятельность	ПК-5	Способен осуществлять работы по управлению качеством процессов производства продукции и оказания услуг	***ИД-1$_{ПК-5}$*** Знать: основные методы управления качеством при производстве изделий ***ИД-2$_{ПК-5}$*** Уметь: применять методы квалиметрического анализа продукции ***ИД-3$_{ПК-5}$*** Владеть: методами квалиметрического анализа продукции	***Текущий контроль:*** *- устный опрос;* *- тестирование по вопросам темы;* *- защита лабораторных работ.*
Владение специальными знаниями и умениями в профессиональной деятельности	ПК-6	Способен осуществлять работы по управлению качеством эксплуатации продукции	***ИД-1$_{ПК-6}$*** Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции ***ИД-2$_{ПК-6}$*** Уметь: применять методы определения требований потребителей к продукции ***ИД-3$_{ПК-6}$*** Владеть: основными методами квалиметрического анализа продукции	***Текущий контроль:*** *- устный опрос;* *- тестирование по вопросам темы;* *- защита лабораторных работ.*

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 4.1 – Объем дисциплины и виды учебной работы

(Выписка из рабочего учебного плана)

Форма контроля, семестр		трудоемкость							вид учебных занятий	Распределение по курсам и семестрам 2 курс 4 семестр
		в часах						в з.е.		
		с преподавателями			Контактная, всего	СР+К	всего			
экз.	зач.	аудиторные занятия								
		ЛК	ЛБ	ПЗ						
4	-	17	34	-	77	76+27	180	5	лк	17
									пз	-
									лб	34

4.2 Разделы дисциплины (табл.4.2)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ***зачетных единиц***, 180 ***часов.***

Таблица 4.2 – Разделы дисциплины

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Вид учебной работы обучающихся, включая самостоятельную работу						Формы текущего контроля успеваемости
			трудоемкость						
			в часах				Контроль, час	в з.е.	
			Контактная раб.			СР			
			ЛК	ЛБ	Конт.				
1	Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров	4	4	-	8	25	9	1,3	посещение лекций, защита ЛБ; контрольная работа
2	Товароведные свойства продовольственных товаров растительного происхождения	4	6	20	9	25	9	1,9	посещение лекций, защита ЛБ; контрольная работа
3	Товароведные свойства продовольственных товаров животного происхождения	4	7	14	9	26	9	1,8	посещение лекций, защита ЛБ; контрольная работа
	Итого	4	17	34	26	76			
	Итого по дисциплине	4	77			76	27	180	Итоговый контроль – **экзамен**

4.3 Содержание разделов учебной дисциплины по видам занятий

4.3.1 Лекционные занятия

Таблица 4.3 – Характеристика лекционных учебных занятий и самостоятельной работы

№ раздела	Наименование раздела дисциплины, используемые образовательные технологии, интерактивные методы	Содержание раздела			
		№ темы	Наименование темы, дидактика	Объем, час	Ссылки на компетенции
1	2	3	4	5	6
1	**Модуль 1.** Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров (ЛК-дискуссия; IT-методы и т.д.)	**1.1**	Цели и задачи дисциплины. Основные понятия. **Классификация продовольственных товаров по целевому назначению, по происхождению, по химическому составу.** Пищевая ценность продуктов питания. Основные компоненты продовольственных товаров. Роль неорганических минеральных веществ (макро- и микроэлементов). Органические вещества: белки, жиры, углеводы.	2	ПК-5 ПК-6
		1.2	**Ассортимент продовольственных товаров.** Промышленный и торговый ассортимент. Качество продовольственных товаров. Потребительские свойства. Органолептические свойства продуктов питания. Натуральные, искусственные и синтетические вещества в продуктах питания. Роль витаминов и ферментов в продуктах питании.	2	ПК-5 ПК-6
	Самостоятельное изучение	**СИ- 1**	Безопасность продуктов питания.	10	ПК-5 ПК-6
		СИ-2	Основные продукты питания растительного происхождения.	10	ПК-5 ПК-6
		СИ-3	Основные продукты питания животного происхождения.	5	ПК-5 ПК-6
Промежуточный контроль			посещение лекций, выполнение лабораторных работ, написание отчетов, защита лабораторных работ, выполнение домашнего задания		
	Контактная работа	**СРП**	Самостоятельная работа под руководством преподавателя		
		КАТ	Контроль текущей аттестации		
		КСР	Контроль самостоятельной работы студентов	6	
		КОНС	Консультации		
		ИТОГО		6	
Итого по разделу 1				∑4/25/8	

2	**Модуль 2.** Товароведные свойства продовольственных товаров растительного происхождения (ЛК-дискуссия; IT-методы и т.д.)	**2.1**	Ассортимент**, товароведные характеристики зерна, муки, крупы, макаронных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий**	2	ПК-5 ПК-6
		2.2	Ассортимент, товароведные характеристики хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий	2	ПК-5 ПК-6
		2.3	Ассортимент, товароведные характеристики плодоовощных товаров, продуктов переработки плодоовощной продукции	1	ПК-5 ПК-6
		2.4	Ассортимент, товароведные характеристики безалкогольных и алкогольных напитков, чая, кофе	1	ПК-5 ПК-6
	Самостоятельное изучение	**СИ-4**	Ассортимент, товароведные характеристики пищевых концентратов	5	ПК-5 ПК-6
		СИ-5	Ассортимент, товароведные характеристики крахмала, сахара, меда	5	ПК-5 ПК-6
		СИ-6	Маркировка продовольственных товаров.	5	ПК-5 ПК-6
		СИ-7	Стандартизация, сертификация и подтверждение соответствия продовольственных товаров.	10	ПК-5 ПК-6
Промежуточный контроль			посещение лекций, выполнение лабораторных работ, написание отчетов, защита лабораторных работ, выполнение домашнего задания		
	Контактная работа	**СРП**	Самостоятельная работа под руководством преподавателя		
		КАТ	Контроль текущей аттестации		
		КСР	Контроль самостоятельной работы студентов	6	
		КОНС	Консультации		
		ИТОГО		6	
Итого по разделу 2				∑ 6/25/12	
3	**Модуль 3. Товароведные свойства продовольственных товаров животного** происхождения (ЛК-дискуссия; IT-методы и т.д.)	**3.1**	Ассортимент, товароведные **характеристики пищевых жиров**	2	ПК-5 ПК-6
		3.2	Ассортимент, товароведные характеристики **молока и молочных продуктов, яиц и яйцепродуктов**	2	ПК-5 ПК-6
		3.3	Ассортимент, товароведные характеристики **мяса и мясных товаров**	2	ПК-5 ПК-6
		3.4	Ассортимент, товароведные характеристики рыбы и рыбных товаров	1	ПК-5 ПК-6
	Самостоятельное изучение	**СИ-8**	Ассортимент, товароведные характеристики нерыбных морепродуктов	26	ПК-5 ПК-6
Промежуточный контроль			посещение лекций, выполнение лабораторных работ, написание отчетов, защита лабораторных работ, выполнение домашнего задания		
	Контактная работа	**СРП**	Самостоятельная работа под руководством преподавателя		
		КАТ	Контроль текущей аттестации	4	
		КСР	Контроль самостоятельной работы студентов	8	
		КОНС	Консультации	2	
		ИТОГО		14	

Итого по разделу 3		∑7/26/14	
Итого по *семестру*		∑17/76/ 26	
Итоговый контроль	**Экзамен 27 час**		
Итого по учебной дисциплине		∑ 180	
Итого интерактивные формы обучения*		7*	

4.3.2 Практические занятия – учебным планом не предусмотрены

4.4.3Лабораторные занятия

Таблица 4.3.3 – Характеристика лабораторных учебных занятий

Ссылки на компетенции	**№ ЛБ**	**Наименование темы практического занятия**	**Объем, час**	**Учебная деятельность студента**
1	2	3	4	5
				Семестр 4
ПК-5 ПК-6	**ЛБ-1**	Изучение потребительских свойств печенья сахарного *(IT – методы, командная работа, проблемное и индивидуальное обучение)*	**10**	• **Выполняют** задания входного контроля: обоснованно отвечают, в какой последовательности, с помощью каких приборов какие параметры необходимо измерять. • **формулируют** цель эксперимента. • **описывают** ход эксперимента и проводят его. • **выполняют** химические и физические исследования по заданной методике. • **формулируют** вывод по работе.
ПК-5 ПК-6	**ЛБ-2**	Изучение потребительских свойств молока *(IT –методы, командная работа, проблемное и индивидуальное обучение;)*	**8**	• **Выполняют** задания входного контроля: обоснованно отвечают, в какой последовательности, с помощью каких приборов какие параметры необходимо измерять. • **формулируют** цель эксперимента. • **описывают** ход эксперимента и проводят его. • **выполняют** химические и физические исследования по заданной методике. • **формулируют** вывод по работе.
ПК-5 ПК-6	**ЛР-3**	Изучение потребительских свойств чая *(IT –методы, командная работа, проблемное и индивидуальное обучение;)*	**8**	• **Выполняют** задания входного контроля: обоснованно отвечают, в какой последовательности, с помощью каких приборов какие параметры необходимо измерять. • **формулируют** цель эксперимента. • **описывают** ход эксперимента и проводят его. • **выполняют** химические и физические исследования по заданной методике. • **формулируют** вывод по работе.

1	2	3	4	5
ПК-5 ПК-6	**ЛР-4**	Изучение потребительских свойств яиц *(IT –методы, командная работа, проблемное и индивидуальное обучение;)*	**8**	• **Выполняют** задания входного контроля: обоснованно отвечают, в какой последовательности, с помощью каких приборов какие параметры необходимо измерять. • **формулируют** цель эксперимента. • **описывают** ход эксперимента и проводят его. • **выполняют** химические и физические исследования по заданной методике. • **формулируют** вывод по работе.
Итого по ***семестру***			∑34	
Итого по дисциплине			∑34	
Итого интерактивные формы обучения			4*	

4.4.4 Курсовая работа (курсовой проект) – учебным планом не предусмотрены

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При освоении дисциплины используются следующие сочетания видов учебной работы с методами и формами активизации познавательной деятельности бакалавров для достижения запланированных результатов обучения и формирования компетенций.

Методы и формы активизации деятельности	**Виды учебной деятельности**		
	ЛК	ЛБ	СРС
Дискуссия	х	х	
Командная работа		х	
Опережающая СРС	х	х	х
Индивидуальное обучение		х	х
Проблемное обучение		х	х
Обучение на основе опыта		х	

Для достижения поставленных целей преподавания дисциплины реализуются следующие средства, способы:

- С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся, аудиторные занятия (55 часов) проводятся в виде лекций с использованием мультимедиа, лабораторные занятия в виде деловых игр, разбора конкретных ситуаций, в сочетании с внеаудиторной работой.
- самостоятельное изучение теоретического материала дисциплины с использованием Internet – ресурсов, информационных баз, методических разработок, специальной учебной и научной литературы.

6 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

В соответствии с ФГОС ВО выпускник по направлению подготовки: 38.03.07 «Товароведение» квалификацией «бакалавр» после изучения данной дисциплины должен обладать следующими компетенциями (представлены в таблице 6.1). Содержание самостоятельной работы обучающихся представлено в таблице 6.2.

Таблица 6.1 – Компетентностные характеристики обучающегося по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

Индекс	Наименование компетенции	Содержание компетенции	Технологии формирования	Форма оценочного средства
ПК-5	Профессиональные	Способен осуществлять работы по управлению качеством процессов производства продукции и оказания услуг	Лекция Самост. работа Лаб. занятия	ЗЛр Экзамен
ПК-6		Способен осуществлять работы по управлению качеством эксплуатации продукции		

ЗЛр защита лабораторных работ

Таблица 6.2 Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/ п	Виды самостоятельной работы	Тема дисциплины курса (таблица 5.3)	Форма контроля
1.	Изучение учебно-методической и научно-методической литературы	1.1 -1.2; 2.1-2.4; 3.1-3.4	Собеседование
2	Подготовка к практическим занятиям	1.1-1.2	Презентации
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	2.1-2.4; 3.1-3.4	ЗРЛ
4	Подготовка к экзамену		экзамен

На самостоятельную работу выделяется 76 часов.

6.3 Для проверки знаний обучающихся предусматриваются следующие формы контроля:

К-1 Защита лабораторных работ;

К-2 Балльно-рейтинговая система – БРС;

К-3 Экзамен по дисциплине, включающий в себя весь лекционный курс, практические занятия и выполненные лабораторные работы, а также самостоятельное изучение материала.

Образец балльно-рейтингового листа приведен в **ПРИЛОЖЕНИИ А** (таблица А.1, А.2)

6.4 Вопросы к экзамену

1. Приведите классификацию продовольственных товаров.
2. Приведите товароведные характеристики одного из видов однородной группы продовольственных товаров
3. Охарактеризуйте потребительские свойства продовольственных товаров.
4. Охарактеризуйте методы консервирования продуктов питания.
5. Охарактеризуйте экспертизу молочных продуктов.
6. Назовите основные виды грибов и их классификацию.
7. Выявите особенности макаронных изделий.
8. Охарактеризуйте продукт переработки зерна - муку.
9. Приведите товароведные характеристики вкусового товара – чая.
10. Охарактеризуйте гастрономические и бакалейные товары.
11. Приведите классификацию рыбных товаров.
12. Приведите товароведные характеристики крахмала.
13. Выявите особенности орехоплодных продуктов.
14. Приведите классификацию мясных товаров.
15. Приведите товароведные характеристики хлеба и хлебобулочных изделий.
16. Выявите особенности яичных продуктов.
17. Приведите классификацию кондитерских изделий.
18. Приведите товароведные характеристики макаронных изделий.
19. Охарактеризуйте пряности.
20. Приведите методы определения качества продуктов питания.
21. Приведите характеристику продукта переработки зерна – муку.
22. Охарактеризуйте вкусовой продукт – кофе. Приведите его виды, классификацию, районы произрастания.
23. Выявите понятия физиологическая и биологическая ценность продуктов питания.
24. Опишите строение зерна. Охарактеризуйте продукт переработки зерна – крупу.
25. Приведите основные и прочие компоненты продовольственных товаров.
26. Охарактеризуйте понятие энергетическая ценность продуктов питания.
27. Приведите товароведные характеристики сахаристых кондитерских товаров.
28. Приведите примеры натуральных, искусственных и синтетических веществ в продуктах питания.
29. В чем заключается пищевая ценность продуктов питания.
30. Объясните понятия промышленный и торговый ассортимент.
31. Приведите товароведные характеристики одного из видов однородной группы продо-

вольственных товаров.

32. Назовите особенности мёда как продовольственного товара.
33. Назовите цели и задачи дисциплины. Приведите основные понятия.
34. Приведите товароведные характеристики одного из видов однородной группы продовольственных товаров
35. Приведите ассортимент плодово-ягодных продовольственных товаров.
36. Классифицируйте продовольственные товары по целевому назначению, по происхождению, по химическому составу.
37. Приведите товароведные характеристики одного из видов однородной группы продовольственных товаров
38. Выявите особенности фруктово-ягодных кондитерских изделий (на примере одного вида).

Пример экзаменационного билета представлен в ПРИЛОЖЕНИИ Б.

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Информация по учебно-методическому и информационному обеспечению дисциплины представлена в таблице 7.1

Таблица 7.1 Обеспечение образовательного процесса по образовательной программе 38.03.07 «*Товароведение*» учебной и учебно-методической литературой

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с рабочим учебным планом	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров	Количество экземпляров литературы на одного обучающегося
1	2	3	4	5
Б1.В.01	Товароведение однородных групп продовольственных товаров	***Основная:***		
		Б – 1 Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.]; под редакцией. Л. Г. Елисеевой. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва: Дашков и К°», 2022. - 949 с. - URL: https://znanium.com/read?id=432096	100	
		Б-2.Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - URL: https://znanium.com/read?id=363083	100	
		Б-3. Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / А.А. Вытовтов. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 576 с.- URL: https://znanium.com/read?id=368165	100	
		Дополнительная:		
		Б-4. Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров: учебное пособие / О.А. Голубенко, Н.В. Коник. - Москва: ИНФРА-М, 2023. - 238 с.- URL: https://znanium.com/read?id=428504	100	
		Б – 5. Григорян, Е.С. Товароведение: учебное пособие / Е.С. Григорян. – Москва: ИНФРА-М, 2023. - 265 с. -URL: https://znanium.com/read?id=421041	100	
		Б – 6. Справочник по товароведению продовольственных товаров / под редакцией Т.Г. Родиной. – Москва: КолосС, 2003.-608с.	5	
		Методические указания:		
		М – 1. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров». - Новосибирск: НТИ (филиал) РГУ им. А. Н. Косыгина , 2023.	5	

Заведующая библиотекой _____ Русских Н.И. _____
личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

8 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

8.1 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

- Лекции:
  - ✓ аудитория, оснащенная презентационной техникой: проектор, экран, компьютеры/ноутбук, телевизор
- Лабораторные работы:
  - ✓ лаборатория товароведения и экспертизы однородных групп непродовольственных товаров кафедры химии, химической технологии и товароведения
  - ✓ лаборатория инструментальных физико-химических методов исследований потребительских товаров

Информация о наличии специализированных аудиторий, лабораторий, технических средств обучения и т.д. представляется в виде таблицы (табл.8.1).

Таблица 8.1Обеспечение образовательного процесса по программе оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с рабочим учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения лабораторных/практических занятий с перечнем основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов
Б1.В.01	Товароведение однородных групп продовольственных товаров	Аудитории, оснащенные электронным мультимедийным оборудованием 501,504, 209, 201 Лаб.511 - лаборатория товароведения и экспертизы однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров (Аудиторная мебель – столы 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя, доска аудиторная для писания мелом. Комплект учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации по дисциплине Набор лабораторной посуды, Аквадистиллятор ДЭ-10, pH-метр pH-150M, Весы ВЛТЭ-150, Вытяжной шкаф для химреактивов, Микроскоп – 2 шт, Шкаф сушильный ШСУ) Ауд. 513 -Набор лабораторной посуды Баня водяная ЛАБ-ТБ-4, Весы MW-120 Весы SPU 401/0.1, Весы ВЛР-200, Весы ВЛТЭ-210 Микроскоп – 2 шт, pH-метр типа MV-870 термошкаф WSU-200, Титратор автоматический Ультратермостат UNU-2/77 Электроплитки Компьютер НЭТА – 2 шт Мультимедийный комплекс Компьютер Р	Новосибирск, Красный проспект, 35 (НТИ (филиал) РГУ им. А. Н. Косыгина

9 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА ДИСЦИПЛИНЫ

№ нед.	Номер темы *учебных занятий*			Используемые *учебно-методические* материалы	*Самостоятельная* работа студентов (СРС)	Форма *контроля*
	ЛК	ПЗ	ЛБ			
1	2	3	4	5	6	7
1	ЛК-1.1			Б-1,2,3	СИ-1	К-1
2		ПЗ-1		Б-1,2,3	СИ-2	К-1
3	ЛК-1.2			Б-1,2,3	СИ-3	К-1
4		ПЗ-2	ЛБ-1	Б-1,2,3		К-1
5	ЛК-2.1, 2.2			Б-1,2,3	СИ-4	К-1
6		ПЗ-3		Б-1,2,3	СИ-5	К-1
7	ЛК-2.3,2.4			Б-1,2,3	СИ-6	К-1
8		ПЗ-4		Б-1,2,3	СИ-7	К-1
9	ЛК-3.1			Б-1,2,3	СИ-8	К-1, К-2
10		ПЗ-5	ЛБ-2	Б-1,2,3		К-1
11	ЛК-3.2			Б-1,2,3		К-1
12		ПЗ-6		Б-1,2,3		К-1, К-2
13	ЛК-3.3		ЛБ-3	Б-1,2,3,4,5,6 М-1		К-1
14		ПЗ-7		Б-1,2,3,4,5,6 М-1		К-1
15	ЛК-3.4			Б-1,2,3,4,5,6 М-1		К-1
16		ПЗ-8		Б-1,2,3		К-1, К-2
17				Б-1,2,3		К-1
18		ПЗ-9		Б-1,2,3		К-1, К-3

10 ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ НАПРАВЛЕНИЯ НА 2023/2024 УЧЕБНЫЙ ГОД

Наименование дисциплин, изучение которых опирается на данную	**Кафедра**	**Предложения об изменениях в раб. программу и подпись зав. кафедрой**	**Решение, принятое кафедрой, разрабатывающей программу и подпись зав. кафедрой**
Таможенная экспертиза	ХХТи Т		

Декан факультета _____Букнькова Т.О._____
личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

11 ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ НА 2024/2025 УЧ. ГОД.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры ХХТ и Т
« __» _____ 202 г., протокол №

Заведующий кафедрой ХХТиТ____ _____ _____ _____
наименование кафедры *личная подпись* *расшифровка подписи* *дата*

Декан факультета Т и Д_____
личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Таблица А.1

Оценка знаний студентов по балльно-рейтинговой системе по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»,
38.03.07 «Товароведение» профиль «Экспертиза и сертификация»

(курс 2, семестр 4)

Вид контроля	Баллы	ДМ-1						ДМ-2			РР	ДМ-2			ДМ-3						РР	Всего
		ТР (неделя)									Итого	ТР (неделя)									Итого	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9		10	11	12	13	14	15	16	17	18		
Посещаемость лк	1	*		*		*		*		*	5		*		*		*		*		4	9
Посещаемость лб	1,5							*			1,5					*	*	*			4,5	6
Конспекты лекций	7																		*		7	7
Ритмичность (лб)	1							*			1					*	*	*			3	4
Оформление отчета по лб	4							*			4					*	*	*			12	16
Защита отчета по лб	3							*			3					*	*	*			9	12
Текущий контроль																						6
Рейтинг по дисциплине (промежуточный)																						60
экзамен																						40
Рейтинг по дисциплине (итоговый)																						100

Примечание: ДМ-дисциплинарный модуль;ТР-текущий рейтинг; РР-рубежный рейтинг; ПР-промежуточный рейтинг
Преподаватель: _____
Зав. кафедрой Х,ХТиТ: _____

Таблица А.2 - Рейтинговый лист по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» студента гр. _____ (курс 2, семестр 4)

Нед.	№ ЛБ	Час	Тема лабораторной работы	Рейтинговая оценка							
				посещаемость		ритмичность		отчет		защита	
				план	факт	план	факт	план	факт	план	факт
	ЛБ -1	10	Изучение потребительских свойств печенья сахарного	1,5		1		4		3	
	ЛБ-2	8	Изучение потребительских свойств молока	1,5		1		4		3	
	ЛБ-3	8	Изучение потребительских свойств чая	1,5		1		4		3	
	ЛБ-4	8	Изучение потребительских свойств яиц	1,5		1		4		3	
			Итого к зачету:	6,0		4		16		12	
Итого:		34	Максимальный балл	100							
			Минимальный балл	60							

Примечание: Зачет – 20 баллов.

Ито-го:	***балл:***	***Оценка:***

Преподаватель _____

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
НОВОСИБИРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. А.Н. КОСЫГИНА (ТЕХНОЛОГИИ. ДИЗАЙН. ИСКУССТВО)»
(НТИ (филиал) РГУ им. А.Н. Косыгина)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1
Направление 38.03.07 «Товароведение»
Профиль «Экспертиза и сертификация»
Кафедра ХХТ и Т
Дисциплина: «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

Факультет: Т и Д Курс 2, семестр 4

1. Классифицируйте продовольственные товары по целевому назначению, по происхождению, по химическому составу.
2. Приведите товароведные характеристики луковых овощей.
3. Выявите особенности клубнеплодов).

Утверждены на заседании кафедры ХХТ и Т _____ протокол №

Составитель: __ _____ Зав.каф.ХХТ иТ Потушинская Е. В. Декан ФТиД_____Бунькова Т.О.

Рецензия
на рабочую программу дисциплины Товароведение однородных групп продовольственных товаров основной профессиональной образовательной программы НТИ (филиала) РГУ им. А. Н. Косыгина по направлению 38.03.07 «Товароведение» направленность/профиль Экспертиза и сертификация

В соответствии с ФГОС ВО **по направлению 38.03.07 «Товароведение» направленность/профиль** Экспертиза и сертификация изучается в рамках блока Б1.В.01

Разработчиком рабочей программы дисциплины (РПД) **«Товароведение однородных групп продовольственных товаров»** является зав. кафедрой ХХТиТ НТИ (филиала) РГУ им. А. Н. Косыгина Потушинская Е.В.

№ П/П	*КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РПД*	*ОТМЕТКА О СООТВЕТСТВИИ*
1	Цели изучения дисциплины	Да
2	Цели соотнесены с общими целями основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), в том числе - имеют междисциплинарный характер, - связанны с задачами воспитания.	Да
3	Прописана связь дисциплины с другими дисциплинами рабочего учебного плана по ОПОП	Да
4	Прописан вклад дисциплины при формировании компетенций (ПК): - по ФГОС ВО по направлению - по ОПОП	Да
5	При формировании требований к результатам обучения по дисциплине (знать, уметь, владеть) учтены результаты обучения, приведенные во ФГОС ВО по направлению	Да
6	Содержание дисциплины структурировано по видам учебных занятий с указанием их объемов.	Да
7	Расчет времени в программе соответствует объему часов, отведенному на изучение дисциплины по учебному плану.	Да
8	Представлен тематический план лекций и практических (лабораторных, семинарских) занятий	Да
9	Отражены современные достижения науки применительно к конкретной дисциплине	Да
10	Указано учебно-методическое обеспечение дисциплины, в том числе: - перечень основной и дополнительной литературы, электронных ресурсов - методические рекомендации (материалы) преподавателю; - методические рекомендации студентам.	Да
11	Указаны формы текущего, промежуточного и итогового контроля.	Да
12	В приложении к программе приведены фонды оценочных материалов (ФОМ): вопросы для самоконтроля и проверки качества знаний студентов; комплект тестов по дисциплине; методические рекомендации по проведению практических занятий; комплект экзаменационных билетов.	Да
13	ФОМ содержат материалы, разработанные на основе реальных практических ситуаций, в том числе, связанных со спецификой малого и среднего бизнеса	Да
14	Выявленные недостатки/замечания/рекомендации рецензента: (*необходимость сокращения, дополнения или переработки отдельных частей текста рукописи)*	Нет
15	К процессу разработки и актуализации РПД и учебно-методических материалов дисциплины привлекаются работодатели, ориентированные на выпускников программы: *участие в разработке содержания программы, предоставление исходных материалов для анализа, расчетных программ, фильмов и прочее*	Нет

РПД *«***Товароведение однородных групп продовольственных товаров»** может быть использована для методического обеспечения учебного процесса в рамках основной профессиональной образовательной программы НТИ (филиала) РГУ им. А. Н. Косыгина по направлению **38.03.07 «Товароведение» направленность/профиль** Экспертиза и сертификация

в представленном виде:

Рецензент: Егина Н.С.