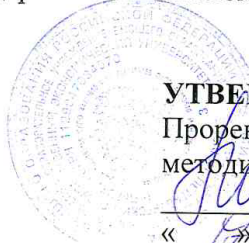


ЭКСПЕРТИЗАМИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
методической работе

В.Г. Шубаева

« 17 » 06 20 19 г.

**ЭКСПЕРТИЗА И МЕНЕДЖМЕНТ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ И СЫРЬЯ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность
программы

Экспертиза и менеджмент товаров

Уровень высшего
образования

Бакалавриат

Форма обучения

Очная

Составители:



к.т.н., доцент Мирзоев А.М.

Санкт-Петербург
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	3
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ	5
5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	5
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА	11
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	12
7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины	12
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	13
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	14
9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	14
9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	15
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	17
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	17
12. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	18

1.ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: сформировать понимание применения принципов товарного менеджмента и при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств; системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности продовольственных товаров и сырья растительного происхождения

Основные задачи дисциплины:

- изучение системы менеджмента качества применительно к управлению продовольственными товарами и сырьем растительного происхождения;
- изучение национальных и международных нормативных документов, имеющих отношение к продовольственным товарам и сырью растительного происхождения.
- изучение правил и порядка организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности при экспертизе и в менеджменте продовольственных товаров и сырья растительного происхождения;
- изучение порядка экспертизы данных групп товаров в экспертной организации и порядка отбора проб, методов отбора проб и методов испытаний; правил и порядка составления актов отбора проб, актов экспертизы, протоколов испытаний, методов и средства экспертизы, экспресс-методов и инновационных методов экспертизы продовольственных товаров и сырья растительного происхождения

2.МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина Б1В.ОД «Экспертиза и менеджмент продовольственных товаров и сырья растительного происхождения» входит в вариативную часть Блока 1 основной образовательной программы высшего образования ФГОС ВО подготовки по направлению 38.03.07 «Товароведение» и является обязательной к изучению после выбора направленности.

3.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП

Код	Уровень	Планируемые результаты обучения по дисциплине
-----	---------	---

формируемых компетенций	освоения компетенции	характеризующие этапы формирования компетенций (показатели освоения компетенции)
1	2	3
<p><i>ПК-5</i> способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств.</p>	<p>Первый уровень (пороговый) (ПК-5) -1</p>	<p>Знать: системы менеджмента качества применительно к управлению зерномучными и кондитерскими товарами; национальные нормативные и правовые документы РФ (национальные стандарты РФ, национальные технические регламенты); межгосударственные стандарты СНГ, нормативные документы ЕАЭС (технические регламенты Таможенного Союза и ЕАЭС); нормативные документы международных организаций по стандартизации (ИСО, ЕОКК), имеющие отношение к зерномучным и кондитерским товарам; национальные, межгосударственные и международные стандарты правил упаковки, маркировки, транспортирования и хранения 31(П) (ПК-5);</p> <p>Уметь: применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупках, продвижении и реализации зерномучных и кондитерских товаров и с учетом их потребительских свойств, У1(П) (ПК-5);</p> <p>Владеть: навыками применения требований стандартов систем менеджмента качества в управлении продовольственными товарами и сырьем растительного происхождения В1(П) (ПК-5);</p>
<p><i>ПК-12</i> системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности</p>	<p>Второй уровень (углубленный) (ПК-12) -2</p>	<p>Знать: правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности при экспертизе и в менеджменте продовольственных товаров и сырья растительного происхождения; товарные позиции продовольственных товаров и сырья растительного происхождения, подлежащие обязательной сертификации; порядок экспертизы данных групп товаров в экспертной организации и порядок отбора проб; технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий, методов отбора проб и методов испытаний; акты отбора проб, акты экспертизы, протоколы испытаний, методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы экспертизы продовольственных товаров и сырья растительного происхождения 32 (ПК-12);</p> <p>Уметь: проводить товарную экспертизу в соответствии с правилами и порядком организации подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности в экспертизе и менеджменте продовольственных товаров и сырья растительного происхождения У2 (ПК-12);</p> <p>Владеть: навыками отбора проб продовольственных товаров и сырья растительного происхождения в соответствии с требованиями стандартов; навыками применения методов и средств экспертизы, в том</p>

		числе экспресс-методов и инновационных методы экспертизы продовольственных товаров и сырья растительного происхождения В2 (ПК-12);
--	--	---

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа, из которых 36 часов самостоятельной работы студента согласно РУП отводится на подготовку и сдачу экзамена.

Форма промежуточной аттестации: зачет – 5 семестр; экзамен – 6 семестр, курсовая работа – 5 семестр.

Распределение фонда времени по темам дисциплины по очной форме обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины (очная форма обучения)

Номер и наименование тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Тема 1. Экспертиза зерномучных товаров	8		16	16
Тема 2. Менеджмент зерномучных товаров	3		-	11
Тема 3. Экспертиза кондитерских товаров, крахмала, сахара, меда	8		16	16
Тема 4. Менеджмент кондитерских товаров, крахмала, сахара, меда	3		-	11
Всего за семестр:	22	-	32	54
Тема 5. Экспертиза плодоовощных товаров	8		20	18
Тема 6. Менеджмент плодоовощных товаров	4		-	18
Тема 7. Экспертиза вкусовых товаров	8		28	18
Тема 8. Менеджмент вкусовых товаров	4		-	18
Всего за семестр:	24	-	48	72
Всего по дисциплине:	46	-	80	126

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Экспертиза зерномучных товаров

Состояние мирового и российского хлебного рынка. Производство зерна - основа обеспечения населения основными продуктами питания.

Зерновые и бобовые культуры. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий. ТР ТС 015/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности зерна"

Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы.

Крупа и мука. Современное состояние производства и торговли крупой и мукой. Мировой и российский рынок. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий.

Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Современное состояние рынка хлебобулочных изделий. Современное состояние производства и торговли крупой и мукой. Мировой и российский рынок. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий.

Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы.

Сухарные, бараночные и макаронные изделия. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий.

Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы

Тема 2. Менеджмент зерномучных товаров

Системы менеджмента качества применительно к управлению зерномучными товарами. Национальные стандарты РФ (ГОСТ Р). Национальные технические регламенты (ТР РФ). Межгосударственные стандарты СНГ (ГОСТ). Технические регламенты Таможенного Союза и ЕАЭС. Нормативные документы международных организаций по стандартизации (ИСО, ЕОКК), Национальные, межгосударственные и международные стандарты правил упаковки, маркировки, транспортирования и хранения

Упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования как факторы, обеспечивающие сохраняемость зерномучных товаров.

Условия хранения: понятие, климатический и санитарно – гигиенический режимы, их показатели. Сроки сохраняемости зерномучных товаров: понятия,

виды, классификация товаров по срокам хранения и годности.

Особенности управления отдельными видами зерномучных товаров с учетом особенностей их потребительских свойств

Жизненный цикл зерномучных товаров. Этапы жизненного цикла зерномучных товаров.

Стратегия закупки зерномучных товаров. Процесс принятия решения и этапы организации процесса закупок.

Тема 3. Экспертиза кондитерских товаров, крахмала, сахара, меда

Крахмал, сахар, мед. Ассортимент. Состояние рынка, производство, потребление крахмала и крахмалопродуктов, сахара, меда.

Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий.

Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы.

Сахаристые кондитерские изделия. Состояние и перспективы развития производства в Российской Федерации и за рубежом. Пути формирования и расширения ассортимента, повышения пищевой и биологической ценности.

Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Особенности отбора проб для отдельных видов. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий.

Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы

Мучные кондитерские изделия. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Особенности отбора проб для отдельных видов. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий.

Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы

Тема 4. Менеджмент кондитерских товаров, крахмала, сахара, меда

Системы менеджмента качества применительно к управлению кондитерскими товарами. Национальные стандарты РФ (ГОСТ Р).

Национальные технические регламенты (ТР РФ). Межгосударственные стандарты СНГ (ГОСТ). Технические регламенты Таможенного Союза и ЕАЭС. Нормативные документы международных организаций по стандартизации (ИСО, ЕОКК), Национальные, межгосударственные и международные стандарты правил упаковки, маркировки, транспортирования и хранения

Упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования как факторы, обеспечивающие сохраняемость зерномучных товаров.

Условия хранения: понятие, климатический и санитарно – гигиенический режимы, их показатели. Сроки сохраняемости кондитерских товаров: понятие, виды, классификация товаров по срокам хранения и годности.

Особенности управления отдельными видами кондитерских товаров с учетом особенностей их потребительских свойств товар

Жизненный цикл кондитерских товаров, крахмала, сахара, меда в. Этапы жизненного цикла кондитерских товаров, крахмала, сахара, меда.

Стратегия закупки кондитерских товаров, крахмала, сахара, меда Процесс принятия решения и этапы организации процесса закупок.

Тема 5. Экспертиза плодоовощных товаров

Свежие фрукты и овощи. Фрукты и овощи как продукты питания.. Рациональные нормы потребления Состояние и основные тенденции развития плодоовощной отрасли РФ.

Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Особенности товарной экспертизы свежих фруктов и овощей с учетом их потребительских свойств. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий.

Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы.

Экспертиза соленых, квашеных и замороженных фруктов и овощей. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Особенности отбора проб для отдельных видов. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий.

Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы

Экспертиза качества тропических и субтропических плодов. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы

отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Особенности отбора проб для отдельных видов. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий.

Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы

Тема 6. Менеджмент плодоовощных товаров

Системы менеджмента качества применительно к управлению плодоовощными товарами. Национальные стандарты РФ (ГОСТ Р). Межгосударственные стандарты СНГ (ГОСТ). ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей"

Нормативные документы международных организаций по стандартизации (ИСО, ЕОКК), Национальные, межгосударственные и международные стандарты правил упаковки, маркировки, транспортирования и хранения

Упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования как факторы, обеспечивающие сохраняемость плодоовощных товаров.

Условия хранения: понятие, климатический и санитарно – гигиенический режимы, их показатели. Сроки сохраняемости плодоовощных товаров: понятие, виды, классификация товаров по срокам хранения и годности.

Особенности управления отдельными подгруппами и видами плодоовощных товаров с учетом различий в их потребительских свойствах

Жизненный цикл плодоовощных товаров. Этапы жизненного цикла плодоовощных товаров.

Стратегия закупки плодоовощных товаров Процесс принятия решения и этапы организации процесса закупок.

Тема 7. Экспертиза вкусовых товаров

Чай. Кофе и кофейные напитки. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Особенности отбора проб для отдельных видов. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий.

Особенности управления чаем, кофе и кофейными напитками с учетом различий в их потребительских свойствах

Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы

Пряности и приправы. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной

организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Особенности отбора проб для отдельных видов. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий.

Особенности управления пряностями и приправами с учетом различий в их потребительских свойствах

Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы

Табачные изделия. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Особенности отбора проб для отдельных видов.

ТР ТС 035/2014 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на табачную продукцию". Национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий.

Особенности управления табачными изделиями с учетом различий в их потребительских свойствах

Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы

Безалкогольные, алкогольные и слабоалкогольные напитки. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Особенности отбора проб для отдельных видов.

ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"

ТР ЕАЭС 047/2018 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности алкогольной продукции"

Национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий.

Особенности управления безалкогольными, алкогольными и слабоалкогольными напитками с учетом различий в их потребительских свойствах

Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы

Тема 8. Менеджмент вкусовых товаров

Системы менеджмента качества применительно к управлению вкусовыми товарами. Национальные стандарты РФ (ГОСТ Р). Межгосударственные

стандарты СНГ (ГОСТ). ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей"

ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"

ТР ЕАЭС 047/2018 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности алкогольной продукции"

Нормативные документы международных организаций по стандартизации (ИСО, ЕОКК), Национальные, межгосударственные и международные стандарты правил упаковки, маркировки, транспортирования и хранения

Упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования как факторы, обеспечивающие сохраняемость вкусовых товаров.

Условия хранения: понятие, климатический и санитарно – гигиенический режимы, их показатели. Сроки сохраняемости вкусовых товаров: понятие, виды, классификация товаров по срокам хранения и годности.

Особенности управления отдельными подгруппами и видами вкусовых товаров с учетом различий в их потребительских свойствах

Жизненный цикл вкусовых товаров Этапы жизненного цикла вкусовых товаров.

Стратегия закупки вкусовых товаров Процесс принятия решения и этапы организации процесса закупок

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/Семинарские занятия/ Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия
1	2	3
1	ЛЗ: Экспертиза зерна пшеницы и бобовых	Экспериментальное исследование
1	ЛЗ: Экспертиза муки	Экспериментальное исследование
1	ЛЗ: Экспертиза крупы	Экспериментальное исследование
1	ЛЗ: Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий	Экспериментальное исследование
1	ЛЗ: Экспертиза сухарных, бараночных и макаронных изделий.	Экспериментальное исследование
1	ЛЗ: Экспертиза крахмала	Экспериментальное исследование
3	ЛЗ: Экспертиза сахара	Экспериментальное исследование
3	ЛЗ: Экспертиза мучных кондитерских изделий	Экспериментальное исследование
5	ЛЗ: Экспертиза свежих фруктов	Экспериментальное исследование
5	ЛЗ: Экспертиза свежих овощей	Экспериментальное исследование
5	ЛЗ: Экспертиза соленых, квашеных и замороженных	Экспериментальное

№ темы	Тема занятия	Вид занятия
	фруктов и овощей	исследование
5	ЛЗ: Экспертиза тропических и субтропических фруктов	Экспериментальное исследование
7	ЛЗ: Экспертиза чая. Обнаружение фальсификации	Экспериментальное исследование
7	ЛЗ Экспертиза пряностей и приправ.	Экспериментальное исследование
7	ЛЗ: Экспертиза табачных изделий. Обнаружение фальсификации	Экспериментальное исследование
7	ЛЗ: Экспертиза пива. Обнаружение фальсификации	Экспериментальное исследование
7	ЛЗ: Экспертиза столовых вин. Обнаружение фальсификации	Экспериментальное исследование
7	ЛЗ: Экспертиза водки и коньяка. Обнаружение фальсификации и контрафакции	Экспериментальное исследование

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса обучающийся должен ознакомиться с учебно-методической документацией:

- рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся,
- порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;
- графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

- слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;
- ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;
- задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;
- выполнять задания практических занятий полностью и установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на

занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже чем в 2 - недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

7.2. Организация самостоятельной работы

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных компетенций, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	2
1	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка к опросу Подготовка к зачету.
2	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка к опросу Подготовка к зачету. Подготовка к курсовой работе
3	Подготовка к проверке знаний по теме Подготовка к ПИУ. Подготовка к зачету. Подготовка к курсовой работе
4	Подготовка к проверке знаний по теме Подготовка к опросу Подготовка к курсовой работе Подготовка к зачету
5	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка к опросу. Подготовка к экзамену
6	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка к опросу. Подготовка к экзамену
7	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка к опросу Подготовка к экзамену
8	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка к опросу Подготовка к экзамену

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины «Экспертиза и менеджмент продовольственных товаров и сырья растительного происхождения» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

- лекция-дискуссия (темы № 1;3;5 и 8);
- интерактивная лекция с применением видео- и аудиоматериалов (темы №2 и 7;)
- работа в малых группах (лабораторные работы);

Лекция дискуссия - проблемная лекция строится таким образом, что познания учащихся приближаются к поисковой, исследовательской деятельности. Здесь участвуют мышление учащихся и его личностное отношение к усваиваемому материалу.

Интерактивная лекция с применением видео- и аудиоматериалов - способствует преобразованию устной и письменной информации в визуальную форму при использовании видео- и аудиоматериалов. Такая лекция способствует успешному решению проблемной ситуации, т.к. активно включается мыслительная деятельность обучающихся при широком использовании наглядности и т.

Работа в малых группах, дает возможность всем обучающимся участвовать в работе группы, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения, разрешать возникающие разногласия;

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библиот. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Елисева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров :Учебник/ Л.Г.Елисева, Т.Г.Родина , А.В. Рыжакова . - Москва:Дашков и К, 2017. - 930 с.	Осн	-	ЭБС ZNANIUM
Товарный менеджмент: Учебное пособие / Т.Н. Иванова , О.Ю.Еремина, О.В. Евдокимова ; Под ред. Т.Н.Ивановой. - Москва:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 234 с.	Осн	-	ЭБС ZNANIUM
Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с.	Доп	-	ЭБС ZNANIUM
Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. - Москва: НИЦ Инфра-М, 2012. - 576 с.	Доп	-	ЭБС ZNANIUM
Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/Т.Н.Иванова - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.	Доп	-	ЭБС ZNANIUM

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARY – www.elibrary.ru
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – www.oecd-ilibrary.org

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
---	------------------

1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru)
2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
7	Электронная библиотека СПбГЭУ – opac.unecon.ru

9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Таблица 9.2.1 – Перечень программного обеспечения (ПО)

№ п/п	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г)
2	Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г)
3	7-Zip (freeware)

Лабораторные работы по дисциплине проводятся в лаборатории:

Таблица 9.2.2 – Лаборатория «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров»

Вид учебных занятий	Адрес, № аудитории	Лабораторное оборудование
Лабораторные работы	192007; г. Санкт-Петербург, ул. Прилукская, д. 3, аудитория № 119	Ауд. 119 Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 15 посадочных мест, Ноутбук Fujitsu LIFEBOOK AH532 Core i5-3230M/4Gb/DVDRW/GT640M 2Gb/15.6"/HD/Глян/black/BT/NoOs/VFY:AH532M55A5RU - 1 шт.; Проектор ASER QNX1108 – 1 шт.; Компьютер Samsung (в составе монитор SyncMaster E1920 + системный блок) – 1 шт.; Компьютер LG (в составе монитор Flatron 1942SE + системный блок) с подключением к сети «Интернет» и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации – 3 шт.; Столы письменные – 6 шт.; Столы лабораторные – 14 шт.; Стулья – 27 шт.; Кресло оператора – 1 шт.; Шкафы для документов – 4 шт.; Шкафы металлические для реактивов – 4 шт.; Книжные шкафы – 2 шт.; Шкаф для одежды – 1 шт.; Доска ученическая (3 створки) – 1 шт.; Сушильный шкаф Binder

		<p> ED-53 – 1 шт.; Муфельная печь МИМП-3УЭ – 2 шт.; Шкаф лабораторный (вытяжной) – 1 шт.; Титровальная установка – 1 шт.; Термостат ТС-1/120 – 1 шт.; Холодильник Indesit – 2 шт.; Сахариметр СУ-5 – 1 шт.; рН-метр - рН-150 – 1 шт.; Стол-мойка – 3 шт.; Стол для весов ЛАБ-600 ВГ – 1 шт.; Центрифуга молочная ЦЛМ-12 – 1 шт.; Центрифуга ОПн-3М – 1 шт.; Рефрактометр РФ-454 – 2 шт.; Рефрактометр РФ-464 – 1 шт.; Спектрофотометр ПЭ-5300В – 1 шт.; Весы электронные AG-200 – 1 шт.; Весы электронные В 2002 – 1 шт.; Весы электронные лабораторные В 2104 – 1 шт.; Весы ВЛТЭ-2200 – 1 шт.; Весы торговые М-ER 322 – 1 шт.; Магнитная мешалка С-MAG – 2 шт.; Мельница универсальная М20, ИКА – 1 шт.; Электрическая плита Ладога 8835 – 2 шт.; Колбонагреватель ES-4100 – 1 шт.; Баня БКЛ-М комбинированная – 1 шт.; Бани водяные – 5 шт.; Микроскоп Микмед-5 – 5 шт.; Микроскоп XSP-104 – 7 шт.; Влагомер ВАД 40-М – 1 шт.; Ареометры – 30 шт.; Дистиллятор ДЭ-4-2 – 1 шт.; Анализатор молока Клевер-2М – 1 шт.; Овоскоп сортировочный ОН-10 – 1 шт.; Мультиметр цифровой М830В – 1 шт.; Газоанализатор портативный ПГА – 1 шт.; Измеритель температуры и относительной влажности воздуха ТКА-ПКМ – 1 шт.; Стол лабораторный с тумбой – 14 шт.; Доска аудиторная 3 створки – 1 шт.; Пурка ПХ-1 – 1 шт.; Штативы для пробирок – 20 шт.; Штативы металлические – 5 шт.; Спиртовки – 6 шт.; Петли с держателями микробиологические – 5 шт.; Пинцеты – 6 шт.; Шпатели – 2 шт.; Учебные плакаты и наглядные пособия по списку: Плакаты по хлебу – 19 ед., Плакаты по мясу и птице – 6 ед., Плакаты по мясным продуктам – 16 ед., Плакаты по сырам – 7 ед., Плакаты по овощам – 11 ед., Плакаты по фруктам – 5 ед., Плакаты по пряностям – 2 ед., Плакаты по микробиологии – 2 ед., Плакаты Классификация пищевых концентратов – 1 ед., Плакаты Классификация пряностей – 2 ед., Плакат Ассортимент молочных консервов – 1 ед., Плакат Консервирование – 1 ед., Плакат Маркировка консервов – 1 ед., Плакат Классификация йогуртов – 1 ед., Плакат Минеральные вещества – 1 ед., Плакат Витамины – 1 ед., Плакат Углеводы – 2 ед., Плакат Экологические знаки – 1 ед., Плакат Штриховое кодирование – 1 ед., Альбом Товароведение продовольственных товаров – 4 ед., Альбом Колбасные изделия и копчености – 1 ед., Альбом Сыры – 1 ед., Альбом Израильские вина – 1 ед., Альбом Мясо и мясопродукты – 1 ед., Каталог Сорта бахчевых культур – 4 ед., Каталог Сорта косточковых культур – 3 ед., Каталог Сорта ягод и орехов – 2 ед., Каталог Сорта картофеля – 3 ед., Каталог Яблоки, груши, айва – 1 ед. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, </p>
--	--	--

		интерактивные учебно-наглядные пособия.
--	--	---

10.ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины.

12. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочую программу дисциплины «Экспертиза и менеджмент продовольственных товаров и сырья растительного происхождения» образовательной программы направления подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность: Экспертиза и менеджмент товаров (бакалавриат)

[illegible]