

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной и  
методической работе

 В.Г. Шубаева

« 12 » 12 2019 г.

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Рабочая программа дисциплины


Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность программы Экспертиза и менеджмент товаров

Уровень высшего образования Бакалавриат

Форма обучения Очная

Составитель:



к.т.н., профессор Дмитриченко М.И.

Санкт-Петербург  
2019

## СОДЕРЖАНИЕ

1.Цель и задачи дисциплины.....	3
2.Место дисциплины в структуре образовательной программы .....	3
3.Планируемые результаты обучения по дисциплине .....	3
4. Объем и структура дисциплины .....	5
5. Содержание разделов и тем дисциплины .....	6
6. Занятия семинарского типа .....	11
7. Методические указания для обучающихся .....	12
7.1.Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины .....	12
8. Образовательные технологии .....	14
9. Ресурсное обеспечение дисциплины.....	14
9.1.Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....	14
9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса .....	16
10. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	18
11. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	18

## **1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Цель дисциплины:** подготовить обучающихся в области товароведения к изучению дисциплин торгового профиля, обучить специалистов торговли широкого профиля.

**Задачи дисциплины:**

- изучение основных понятий и категорий в области товароведения и экспертизы товаров;
- владение методами определения основных показателей, характеризующих качество товаров;
- владение научными знаниями и практическими навыками в области классификации, идентификации и кодирования товаров;

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина Б1.В.ОД 27 «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» относится к вариативной части Блока 1 основной образовательной программы высшего образования ФГОС ВО подготовки по направлению 38.03.07 «Товароведение», и является обязательной для освоения обучающимися по направленности «Экспертиза и менеджмент товаров».

## **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 образовательной программы

Код и наименование компетенции выпускника	Этапы формирования компетенций	Планируемые результаты обучения/индикаторы достижения компетенций (показатели освоения компетенции)
1	2	3
ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	-	<p><b>Декомпозиция I:</b>  <b>Знать:</b> нормативные документы в области классификации и характеристики ассортимента продовольственных товаров; методы и приемы классификации, систематизации, кодирования и идентификации продовольственных товаров; ассортимент и потребительские свойства однородных групп продовольственных товаров; факторы формирования и сохранения их качества на основе углубленного изучения технологий производства, хранения и транспортирования <b>З(І) (ПК-8);</b>  <b>Уметь:</b> применять методы и приемы классификации, систематизации, кодирования и идентификации продовольственных товаров; определять ассортиментную принадлежность и потребительские свойства однородных групп продовольственных товаров <b>У(І) (ПК-8);</b>  <b>Владеть:</b> навыками анализа ассортимента однородных групп продовольственных товаров; навыками работы с нормативными документами и научно-технической литературой при определении ассортимента и потребительских свойств однородных групп продовольственных товаров <b>В(І) (ПК-8);</b></p>
ПК-10 способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости	-	<p><b>Декомпозиция I:</b>  <b>Знать:</b> современные методы исследования качества продовольственных товаров; стандарты и технические регламенты на продовольственные товары; ценообразующие характеристики однородных групп продовольственных товаров с учётом их пищевой ценности и качества, соответствия их стандартам и техническим регламентам и оценки их потребительских свойств <b>З(І) (ПК-10);</b>  <b>Уметь:</b> определять качество и ценообразующие характеристики однородных групп продовольственных товаров на основе анализа потребительских свойств с использованием современных физико-химических методов исследований и математико-статистического аппарата <b>У(І) (ПК-10);</b>  <b>Владеть:</b> методами приёмки и отбора проб товара, идентификации товара при поставках в торговую сеть, определения качества товара по внешнему виду и органолептическим показателям, сравнения качества товара с требованиями стандартов и ТУ <b>В(І) (ПК-10);</b></p>

#### 4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа, из которых 36 часов самостоятельной работы обучающегося отводится на подготовку экзамена.

Форма промежуточной аттестации: зачёт – 4 семестр, экзамен - 5 семестр.

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

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование тем и/или разделов/тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5
Тема 1. Предмет товароведения, основные категории, цели, задачи, нормативные документы.	2		4	8
Тема 2. Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей	2		4	10
Тема 3. Экспертиза солёных, квашеных и замороженных плодов и овощей	2		4	8
Тема 4. Экспертиза зерна и круп	2		4	4
Тема 5. Экспертиза муки	2		4	4
Тема 6. Товароведческая характеристика хлебобулочных и макаронных изделий	4		2	4
Тема 7. Товароведческая характеристика чая, кофе и кофейных напитков	2		2	8
Тема 8. Пряности и приправы	2		2	4
Тема 9. Табак и табачные изделия	2	2		4
Тема 10. Безалкогольные и алкогольные напитки	2		4	4
<b>Всего за семестр:</b>	<b>22</b>		<b>32</b>	<b>58</b>
Тема 11. Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров	4		8	16
Тема 12. Состав и свойства пищевых жиров	4		8	8
Тема 13. Экспертиза растительных масел	4		8	8
Тема 14. Товароведческая характеристика маргарина, спредов, майонеза	4		8	8
Тема 15. Товароведческая характеристика мяса и мясных товаров	4		8	8
Тема 16. Товароведческая характеристика рыбы и рыбных товаров	4		8	20
<b>Всего за семестр:</b>	<b>24</b>		<b>48</b>	<b>68</b>
<b>Всего по дисциплине:</b>	<b>46</b>		<b>80</b>	<b>126</b>

## **5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ**

Тема 1. Предмет товароведения, основные категории, цели и задачи, нормативные документы

Предмет товароведения как научной дисциплины. Связь товароведения с другими учебными дисциплинами, категории и принципы товароведения: безопасность товаров, совместимость, сохраняемость, контроль качества и соответствие товаров, экспертиза, товарная экспертиза, товароведная и санитарно-гигиеническая экспертиза. Стандарты и технические регламенты на продовольственные товары. Ценообразующие характеристики продовольственных товаров и соответствие их стандартам и техническим регламентам.

Тема 2. Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей

Группы свежих плодов (семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические, тропические). Строение плодов и химический состав, экспертиза свежих плодов, показатели безопасности и показатели товарного качества, товарные сорта, хранение свежих плодов (ягод, субтропических, тропических); признаки классификации свежих плодов, факторы формирования и сохранения их качества. Ценообразующие характеристики свежих плодов и овощей на основе анализа потребительских свойств.

Тема 3. Экспертиза солёных, квашеных и замороженных плодов и овощей

Переработанные плоды и овощи, квашеные, сушёные, консервированные в герметической таре, концентрированные плоды и овощи, быстрозамороженные овощи. Экспертиза переработанных плодов и овощей; кодирование и идентификация товаров; квашеные овощи, сушёные овощи, овощные консервы, быстрозамороженные овощи. Показатели безопасности консервированных овощей, оценка качества по показателям безопасности, микробиологическим, органолептическим и физико-химическим. Хранение переработанных овощей. Методы и приёмы классификации, систематизации, кодирования. Нормативные документы в области классификации и определения ассортимента.

Тема 4. Экспертиза зерна и круп

Товароведная характеристика зерна; роль в питании человека при производстве различных пищевых продуктов, в развитии животноводства, анатомическое строение зерна пшеницы и других зерновых культур. Классификация зерновых культур, пищевая ценность, зерно основных хлебных культур (пшеница, рожь, кукуруза, ячмень, овёс). Зерно крупяных культур (просо, рис, гречиха, зерно бобовых культур), показатели качества и безопасности продовольственного зерна. Зерно бобовых культур (горох, чечевица, фасоль, соя), оценка качества. Приёмка, оценка качества и хранение зерна и круп; методы кодирования и идентификации.

## Тема 5. Экспертиза муки.

Классификация муки и показатели качества, пшеничная мука, сорта пшеничной муки. Мука пшеничная хлебопекарная, макаронная, кулинарная, ржаная, кукурузная, соевая, гречневая мука. Показатели качества, особенности химического состава и хранения муки. Показатели безопасности и дефекты муки и круп; ценообразующие характеристики муки с учётом её пищевой ценности и качества, соответствия их стандартам и техническим регламентам.

## Тема 6. Товароведческая характеристика хлебобулочных и макаронных изделий

Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий (изделия булочные, сдобные хлебобулочные изделия, диетические хлебобулочные изделия). Пищевая и энергетическая ценность хлебобулочных изделий. Формирование качества хлеба в процессе технологии, схема производства хлеба, показатели качества хлеба и показатели безопасности. Транспортировка, хранение, болезни и дефекты хлеба. Определение качества хлеба по внешнему виду и органолептическим показателям, сравнение качества с требованиями стандартов и ТУ.

Бараночные изделия, ассортимент, формирование качества при производстве. Экспертиза и хранение. Виды и ассортимент сухарных изделий, влияние технологии на качество сухарей, контроль качества и хранение сухарных изделий.

Макаронные изделия, классификация, ассортимент, типы макаронных изделий, пищевая ценность. Влияние технологии на качество макаронных изделий. Особенность химического состава муки для макаронных изделий. Органолептические и физико-химические показатели качества макаронных изделий, хранение макаронных изделий. Методы приёма и отбора проб, идентификация макаронных изделий при поставках в торговую сеть.

## Тема 7. Товароведческая характеристика чая, кофе и кофейных напитков.

Пищевая ценность и потребительские свойства чая, классификация, кодирование и ассортимент чая, международная классификация чёрного чая, категории чаёв. Чай красный, жёлтый, белый, прессованный, кирпичный, плиточный, таблетированный, пакетированный, гранулированный, чай с добавками, быстрорастворимый, чай без кофеина. Влияние технологии на потребительские свойства чая, требования к качеству и безопасности чая. Упаковка, маркировка и хранение чая. Факторы формирования и сохранения качества чая на основе углублённого изучения технологий производства, хранения и транспортирования.

Кофе и кофейные напитки: пищевая ценность, классификация, технологические факторы, влияющие на качество кофе; сорта жареного кофе, оценка качества и дефекты жареного кофе; растворимый кофе; кофейные

напитки. Требования к качеству по органолептическим и физико-химическим показателям. Хранение сырого и жареного кофе. Определение ассортимента и потребительских свойств кофе с помощью нормативных документов.

#### Тема 8. Пряности и приправы.

Пряности, действие на организм человека консервирующее действие на пищевые продукты, лечебные свойства. Деление классических пряностей на группы: семена. Плоды, цветы, листья, кора, корни. Пряные овощи и пряные травы, смеси пряностей. Специи. Экспертиза пряностей и показатели безопасности. Приправы: горчица, хрен столовый, поваренная соль, каменная, выварочная, самосадочная, садовая соль. Помолы соли, добавки йода и фтора. Органолептические и физико-химические показатели соли, сорта соли. Уксусная и лимонная кислота, ванилин, кетчупы, категории кетчупов. Экспертиза кетчупов по органолептическим и физико-химическим показателям. Определение качества и ценообразующих характеристик пряностей и приправ на основе анализа их потребительских свойств с использованием современных физико-химических методов и математико-статистического аппарата.

#### Тема 9. Табак и табачные изделия.

Химический состав и воздействие компонентов химического состава табака на организм человека. Пагубное влияние табачного дыма, смолы и никотина на организм человека. Технология табачных изделий (махорки, курительного табака, папирос и сигарет). Классификация сигарет по содержанию смол, физические показатели сигарет, информация для потребления, хранение табачных изделий. Оценка качества сигарет, дефекты сигарет, их категории, органолептические показатели. Применение методов и приёмов классификации, систематизации, кодирования и идентификации табака и табачных изделий. Определение ассортиментной принадлежности и потребительских свойств.

#### Тема 10. Безалкогольные и алкогольные напитки.

Потребительские свойства и классификация безалкогольных напитков, вода питьевая, технология кваса и искусственно минерализованной воды, требования к качеству и безопасности, дефекты напитков, розлив, упаковка, транспортирование и хранение.

Алкогольные напитки: пиво, вина, водка, ликёроводочные изделия. Классификация пива, влияние технологии на качество пива. Правила приёмки и метода отбора проб пива, оценка качества по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям пива, дефекты пива, упаковка, маркировка и хранение пива.

Классификация вин: по способу производства, по содержанию спирта, по сроку выдержки, по цвету. Факторы, влияющие на качество вин. Пищевая



ценность вин, требования к качеству и безопасности вин, розлив, упаковка и маркировка вин.

Игристые и газированные вина, деление по ГОСТ, классификация игристых и газированных вин, влияние технологи на качество игристых вин, оценка качества и требования безопасности вин. Розлив, упаковка и маркировка игристых вин, транспортировка и хранение.

Водка. Классификация водок в зависимости от используемого спирта и классификация водок по товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Таможенного союза (ТНВЭДТС). Влияние сырья на качество водок, ассортимент водок. Оценка качества и требования к безопасности водки, правила приёмки и методы отбора проб к испытанию водки. Органолептические и физико-химические показатели качества безопасности водок. Маркировка, хранение.

Ликёроводочные изделия: классификация, термины и определения в ликёроводочной промышленности по ГОСТ Р 52190-2003. Технология ликёроводочных изделий, требования к качеству, розлив, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

#### Тема 11. Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров.

Молоко: химический состав молока коровьего и пищевая ценность. Основные физико-химические свойства молока, характеризующие его качество. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Молоко различных сельскохозяйственных животных. Влияние технологии на качество питьевого молока, сливок, кисломолочных продуктов, мороженого, сыров, молочных консервов, масла сливочного. Оценка качества, хранение, транспортирование. Стандарты и технические регламенты на молоко и молочные товары. Ценообразующие характеристики молока и молочных товаров с учётом их пищевой ценности и качества, соответствия стандартам и техническим регламентам.

#### Тема 12. Состав и свойства пищевых жиров

Классификация пищевых жиров, влияние переработки жиров и хранения на качество. Прогоркание жиров, гидролиз жиров, окисление жиров, осаливание жиров, образование штаффа, высыхание жиров, гидрогенизация жиров переэтерификация глицеридов. Животные топлёные жиры наземных животных, морских млекопитающих и рыб. Экспертиза жиров, хранение и транспортирование. Определение качества и ценообразующих характеристик пищевых жиров на основе анализа их потребительских свойств с использованием современных физико-химических методов исследований.

#### Тема 13. Экспертиза растительных масел

Пищевая ценность и химический состав растительных масел. Технология жидких растительных масел. Классификация и ассортимент растительных масел. Деление растительных масел в зависимости от жирнокислотного

состава. Жидкие растительные масла (подсолнечное, кукурузное, соевое, хлопковое, рапсовое, оливковое). Твёрдые растительные масла (пальмовое, кокосовое). Экспертиза растительных масел, хранение, транспортирование. Методы приёмки и отбора проб растительных масел, идентификация их при поставках в торговую сеть; определение качества масла по внешнему виду и органолептическим показателям, сравнение качества растительных масел с требованиями стандартов и ТУ.

Тема 14. Товароведческая характеристика маргарина, спредов и майонеза  
Сырьё для производства маргарина, технология маргарина, классификация маргаринов (твёрдые, мягкие, жидкие). Экспертиза качества маргаринов (органолептические и физико-химические показатели качества маргаринов). Дефекты маргаринов. Упаковка, транспортирование и хранение маргаринов. Определение ассортиментной принадлежности и потребительских свойств маргаринов с помощью нормативных документов. Спреды: технологии спредов, классификация спредов и топлёных смесей. Экспертиза качества спредов. Упаковка, транспортирование и хранение спредов. Майонезы: майонез и соус майонезный, пищевая ценность майонезов и соусов майонезных. Экспертиза качества майонезов и майонезных соусов по органолептическим и физико-химическим показателям. Дефекты майонезов, хранение и транспортирование майонезов. Факторы формирования и сохранения качества майонеза и майонезных соусов на основе углублённого изучения технологий производства.

Тема 15. Товароведческая характеристика мяса и мясных товаров  
Мясо убойных животных. Пищевая ценность и потребительские свойства мяса. Классификация и кодирование основных видов мяса убойного скота, ассортимент. Классификация мяса по виду, по возрасту, полу, упитанности животного. Классификация мяса по термическому состоянию. Виды ветеринарных и товароведческих клейм. Разделка туш говядины, свинины, кодирование мяса убойного скота. Ветеринарно-санитарный контроль в производстве мяса. Требования к качеству и безопасности мяса. Показатели свежести мяса, показатели безопасности мяса. Сроки годности мяса говядины в зависимости от температуры. Мясо птицы, пищевая ценность и химический состав. Классификация мяса птицы, экспертиза качества и безопасность, дефекты. Субпродукты мясные и птичьи, пищевая ценность, классификация, потребительские свойства. Экспертиза качества субпродуктов птицы, хранение.  
Колбасные изделия: пищевая ценность и потребительская ценность колбасных изделий и продуктов из мяса. Классификация и кодирование колбасных изделий. Формирование качества колбасных изделий при технологии. Технологические схемы варёных и копчёных колбас. Ассортимент колбасных изделий. Мясные студни и холодец, паштеты, колбасы жареные, варёно-копчёные колбасы, сырокопчёные колбасы. Требования к качеству колбасных изделий, дефекты. Хранение и сроки годности колбасных изделий. Ценообразующие характеристики колбасных изделий. Продукты из свинины

варёные, копчёные, копчёно-запечённые. Полуфабрикаты мясные и субпродукты. Консервы мясные и мясосодержащие, пищевая ценность, классификация, ассортимент, технология. Экспертиза качества, дефекты консервов. Хранение. Определение качества колбасных изделий по внешнему виду и органолептическим показателям, сравнение качества колбасных изделий с требованиями стандартов и ТУ.

#### Тема 16. Товароведческая характеристика рыбы и рыбных товаров

Рыба как промышленное сырьё, строение тела рыбы, химический состав мяса рыбы, пищевая и биологическая ценность мяса рыбы. Живая товарная рыба. Охлаждённая рыба, способы охлаждения. Товароведная оценка качества охлаждённой рыбы. Мороженая рыба, способы замораживания и хранение. Солёные и маринованные рыбные товары, пряный посол и маринование рыбы. Товароведческая экспертиза солёной и маринованной рыбы. Сушёные, вяленые и копчёные рыбные товары. Рыбные консервы и пресервы. Оценка качества рыбных консервов и хранение. Икра: химический состав икры, технология икры, дефекты икры, икра осетровых и лососёвых рыб; аналоги икры. Полуфабрикаты и кулинарные изделия из рыбы и объектов нерыбного промысла. Определение качества и ценообразующих характеристик рыбы и рыбных товаров на основе анализа их потребительских свойств с использованием современных физико-химических методов исследования и математико-статистического аппарата.

### 6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/Семинарские занятия/ Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия/Оценочное средство
1	2	3
1	Освоение методов экспертизы товаров химическими и физико-химическими способами и овладение навыками работы с нормативными документами и научно-технической литературой при определении ассортимента и потребительских свойств продовольственных товаров.	ЛР
2	Изучение строения плодов и овощей, экспертиза яблок, груш, капусты белокочанной. Определение качества товара по внешнему виду.	ЛР
3	Экспертная оценка качества солёных овощей и квашеной капусты. Определение качества солёных овощей и квашеной капусты по органолептическим показателям, сравнение качества товаров с требованиями стандартов.	ЛР
4	Изучение строения зерна пшеницы и экспертиза доброкачественности гречневой крупы. Определение качества гречневой крупы с использованием современных физико-химических методов исследований.	ЛР

№ темы	Тема занятия	Вид занятия/Оценочное средство
5	Товароведческая характеристика пшеничной муки, определение по образцам сорта, сравнение качества с требованиями стандартов	ЛР
6	Оценка качества по образцам пшеничного и ржаного хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям	ЛР
7	Определение качества чая рассыпного и пакетированного по органолептическим и физико-химическим показателям. Анализ ассортимента чая.	ЛР
8	Определение образцов пряностей и приправ по органолептическим и физико-химическим показателям	ЛР
9	Определение дефектов сигарет по внешнему виду, маркировка и упаковка. Определение ассортиментной принадлежности.	ЛР
10	Оценка качества образцов красного, светлого вина и пива по органолептическим и физико-химическим показателям.	ЛР
11	Оценка качества образцов питьевого молока по органолептическим и физико-химическим показателям (плотности, кислотности, жирности, количество СОМО). Методы идентификации молока при поставках в торговую сеть.	ЛР
12	Оценка качества говяжьего жира по органолептическим и физико-химическим показателям.	ЛР
13	Определение качества образцов растительного масла по плотности, цветному числу, по йодному числу. Применение методов и приёмов классификации, систематизации, кодирования и идентификации.	ЛР
14	Оценка качества образцов сливочного маргарина по 100-бальной системе, содержанию влаги, жира. Сравнение качества с требованиями стандартов.	ЛР
15	Определение свежести мяса говядины по органолептическим показателям, реакции бульона с сернокислой медью, микроскопичных методов исследования; сравнение качества говядины с требованиями стандартов и ТУ.	ЛР
16	Оценка свежести охлаждённой рыбы по органолептическим показателям. Экспертиза качества шпрот в масле, сравнение с требованиями стандартов и ТУ.	ЛР

## 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.
2	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка к зачёту.
3-4	Самостоятельное изучение темы. Подготовка к лабораторной работе.
5-6	Выполнение заданий для усвоения темы. Подготовка к коллоквиуму.

№ темы	Вид самостоятельной работы
7-8	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка к лабораторной работе. Подготовка к зачёту.
9-10	Выполнение заданий для усвоения темы. Подготовка к лабораторной работе. Подготовка к зачёту.
11	Подготовка к проверке знаний по теме Подготовка к лабораторной работе Подготовка к экзамену.
12-13	Подготовка к проверке знаний по теме Подготовка к лабораторной работе Подготовка к экзамену.
14	Выполнение заданий для усвоения темы. Подготовка к экзамену.
15	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка к коллоквиуму. Подготовка к экзамену.
16	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка к лабораторной работе. Подготовка к коллоквиуму. Подготовка к экзамену.

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1 обеспечен методическими материалами.

## 8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

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

Активные и интерактивные методы обучения:

- лекция-дискуссия (тема № 2; 5; 10; 11);
- интерактивная лекция с применением видео- и аудиоматериалов (тема №12);
- 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.

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 обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров :Учебник/ Л.Г.Елисеева, Т.Г. Родина , А.В. Рыжакова . - Москва:Дашков и К, 2017. - 930 с.	Осн	-	<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>
Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с.	Осн	-	<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Николаева М.А. Теоретические основы товароведения : Учебник .— Москва ; Москва : ООО "Юридическое издательство Норма" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015 .— 448 с.	Осн	-	<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>
Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Е.Ю. Райкова. - Москва:Дашков и К, 2017. - 412 с.	Доп	-	<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>
Товароведение однородных групп продовольственных товаров : метод. указ. по выполнению курсовой работы для направления 100800.62 "Товароведение" / Мин-во обр. и науки РФ, С.-Петерб. гос. ун-т сервиса и экономики ; авт.-сост.: В. А. Герасимова, М. И. Дмитриченко .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГУСЭ, 2013 .— 15 с. — Сведения доступны также по Интернету: <a href="http://opac.unecon.ru">opac.unecon.ru</a> .	Доп	5	<a href="#">ЭБ ОРАС.UNECON.RU</a>

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

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

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или <a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a> )
2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или <a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a> )
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или <a href="http://www.kodeks.ru">www.kodeks.ru</a> )
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - <a href="http://www.book.ru">www.book.ru</a>
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a>
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – <a href="http://www.znanium.com">www.znanium.com</a>
7	Электронная библиотека СПбГЭУ– <a href="http://opac.unecon.ru">opac.unecon.ru</a>

## 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	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 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.; pH-метр - pH-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



		<p>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 ХSP-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, интерактивные учебно-наглядные пособия.</p>
--	--	---

## **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.

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочую программу дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»  
образовательной программы направления подготовки 38.03.07  
«Товароведение», направленность: «Экспертиза и менеджмент товаров»

[illegible]