

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.02.2022 16:59:53
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Сыктывкар
на заседании кафедры

11.12.2020 г.
протокол № 5
И.о. зав. кафедрой Плиска О.В.

Утверждена
Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования

20 января 2021 г.

протокол № 6

Председатель

Карх Д.А.

(подпись)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Товароведение и экспертиза товаров
Направление подготовки	19.03.01 БИОТЕХНОЛОГИЯ
Профиль	Пищевая биотехнология
Форма обучения	очная
Год набора	2021

Разработана:
Доцент, д.т.н.
Пастушкова Екатерина Владимировна

Екатеринбург
2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	9
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	11

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 BIOTEХНОЛОГИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 11.03.2015 г. № 193)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

является понимание основных терминов в области товароведения и экспертизы товаров, систем классификации, классификационных признаков, характеристики ассортимента на примере рассматриваемых групп и подготовить студента к изучению других дисциплин профессионального и естественно - научного цикла; создать базу для формирования специалиста широкого профиля, способного работать на предприятиях торговли и других отраслей, в учреждениях и организациях государственного и негосударственного сектора, учебных и научных учреждениях Российской Федерации

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов				3.е.	
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)				
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 3						
Зачет	144	56	28	28	88	4

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
производственно-технологическая	
ПК-1 способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	ИД-1.ПК-1 Знать: цели, принципы и основные понятия подтверждения соответствия, правила сертификации и оценки соответствия различных категорий продукции, работ, процессов и услуг в РФ, а также основные виды деятельности международных и региональных органов по сертификации

ПК-1 способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	ИД-2.ПК-1 Уметь: применять принципы обеспечения единства измерений к измерительным процедурам и ориентироваться в процессах подтверждения соответствия требованиям ТР и национальных стандартов
	ИД-3.ПК-1 Владеть навыками анализа положения нормативной документации в области технического регулирования и обеспечения единства измерений.

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч. зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Часов				
Семестр 3		10					
Тема 1.	Основы товароведения и экспертизы товаров, нормативно-правовая база. Классификация и кодирование продовольственных товаров.	10				10	
Семестр 3		12					
Тема 2.	Качество товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции.	12	2			10	
Семестр 3		12					
Тема 3.	Виды и средства информации о товаре. Маркировка товаров, функции и элементы.	12	2			10	
Семестр 3		54					
Тема 4.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения (зерномучные, кондитерские, вкусовые, плодоовощные).	54	10	16		28	
Семестр 3		56					
Тема 5.	Товароведная характеристика продуктов животного происхождения	56	14	12		30	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
<p>Тема 1. Введение в товароведение, цели, задачи, предмет, объекты и субъекты. Нормативно-правовая база. Классификация и кодирование продовольственных товаров.</p>	Тест	10 вопросов	10 баллов
<p>Тема 2. Ассортимент и качество товаров, показатели и свойства. Оценка и контроль качества товаров</p>	Тест	11 вопросов	10 баллов
<p>Тема 4. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения (зерномучные, кондитерские, вкусовые, плодоовощные)</p>	Тест	13 вопросов	10 баллов

<p>Тема 5. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения (мясные, рыбные, молочные, пищевые жиры и продукты яйцеводства).</p>	<p>Тест</p>	<p>20 вопросов</p>	<p>10 баллов</p>
<p>Промежуточный контроль (Приложение 5)</p>			
<p>3 семестр (За)</p>	<p>Тест (приложение 5)</p>	<p>Тест состоит из 10 вариантов по 20 вопросов</p>	<p>Зачет</p>

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

Тема 2. Качество товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции. Ассортимент и качество товаров, показатели и свойства. Оценка и контроль качества товаров.

Тема 3. Виды и средства информации о товаре. Маркировка товаров, функции и элементы. Виды и средства информации о товаре. Маркировка товаров, функции и элементы.
Тема 4. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения (зерномучные, кондитерские, вкусовые, плодоовощные). Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения (зерномучные, кондитерские, вкусовые, плодоовощные).
Тема 5. Товароведная характеристика продуктов животного происхождения Товароведная характеристика продуктов животного происхождения

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 4. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения (зерномучные, кондитерские, вкусовые, плодоовощные). Товароведная оценка качества зерномучных товаров Товароведная оценка качества кондитерских товаров Товароведная оценка качества вкусовых товаров <u>Товароведная оценка качества плодоовощных товаров</u>
Тема 5. Товароведная характеристика продуктов животного происхождения Товароведная оценка качества молока и молочных товаров Товароведная оценка качества пищевых жиров и яиче продуктов Товароведная оценка качества мясных товаров на примере мяса птицы и мясных консервов <u>Товароведная оценка качества рыбных товаров</u>

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Основы товароведения и экспертизы товаров, нормативно-правовая база. Классификация и кодирование продовольственных товаров. <u>Введение в товароведение. Нормативно правовая база.</u>
Тема 2. Качество товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции. Ассортимент и качество товаров, показатели и свойства. Оценка и контроль качества товаров. Основные понятия: ассортимент товаров; товарная номенклатура. Классификация ассортимента товаров Свойства и показатели ассортимента. Влияние отдельных показателей ассортимента на результаты коммерческой деятельности торговых организаций. Управление ассортиментом товаров. Формирование ассортимента товаров. Ассортиментная политика: цели; задачи; основные направления. Качество товаров Основные понятия: качество, требования к качеству. Роль и значение качества товаров в условиях рыночной экономики. Свойства и показатели качества. Классификация показателей качества. Номенклатура потребительских свойств: понятие, классификация на группы и подгруппы, их краткая характеристика. Безопасность товаров: понятие, виды безопасности.. Оценка качества товаров Определение и этапы оценки качества товаров. Основные понятия: градация (класс, сорт); стандартный и нестандартный товар; брак. Дефекты и несоответствия товаров: понятие, <u>классификация дефектов причины возникновения</u>
Тема 3. Виды и средства информации о товаре. Маркировка товаров, функции и элементы. Виды и средства информации о товаре.
Тема 4. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения (зерномучные, кондитерские, вкусовые, плодоовощные). Товароведная характеристика экзотических плодов, алкогольной продукции, шоколада Товароведная характеристика и оценка качества зерномучных товаров: мука, крупы <u>Товароведная характеристика замороженной плодоовощной продукции</u>
Тема 5. Товароведная характеристика продуктов животного происхождения Товароведная характеристика морских гидробионтов Товароведная характеристика молочных товаров на примере творога, сыров, масла сливочного Товароведная характеристика мясных товаров на примере мясных полуфабрикатов.Классификация мяса.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
не предусмотрено учебным планом

7.4. Электронное портфолио обучающегося
материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Колобов С. В., Памбухчиянц О. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей. [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва: Дашков и К°, 2018. - 400 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/415542>

2. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров. [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 949 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091800>

3. Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 316 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92612>

Дополнительная литература:

1. Нилова Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. [Электронный ресурс]:учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза зерномучных товаров". - Москва: ИНФРА-М, 2011. - 448 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/209023>

2. Дячук Г.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов. [Электронный ресурс]:Справочная литература. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 366 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/652228>

3. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов. [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 200 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091538>

4. Воротынцева Т. М., Веселова П. П. Классификация, товароведение и экспертиза мясных товаров для таможенных целей.:учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки (специальности) "Таможенное дело". - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2016. - 124

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.