


ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МИЧУРИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки  
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА  
решением учебно-методического совета  
университета  
(протокол от 22 июня 2023 г. № 10)

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель учебно-методического  
совета университета  
 С.В. Соловьёв  
«22» июня 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**  
**ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ТОВАРОВ**

Направление подготовки 38.03.06 Торговое дело

Направленность (профиль) - Коммерческая деятельность в АПК

Квалификация - бакалавр

Мичуринск - 2023

## **1. Цели освоения дисциплины (модуля)**

Основными целями освоения дисциплины (модуля) являются:

- формирование знаний в области товароведения однородных групп товаров, необходимых в процессе профессиональной деятельности;
- изучение классификации и ассортимента однородных групп товаров; факторов, формирующих качество товаров (особенности производства, упаковку, условия хранения и транспортирования); пищевой ценности и химического состава; особенности подтверждения соответствия товаров данной группы;
- изучение потребительских свойств товаров, дефектов, особенностей упаковки и маркировки, хранения, процессов при хранении, транспортировки, предреализационной товарной обработки.
- умение проводить экспертизу товаров данных групп (идентификация и фальсификация, соответствие требованиям нормативно-технической документации и др.).

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующих профессиональных стандартов:

08.024Эксперт в сфере закупок (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 10сентября 2015 г. №626н; регистрационный номер 552).

## **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Согласно учебному плану по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело дисциплина (модуль) «Товароведение однородных групп товаров» относится к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» Б1.В.14.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Теоретические основы товароведения», «Безопасность жизнедеятельности»; «Теория и практика оценки конкурентоспособности товаров».

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины используются при изучении следующих дисциплин: «Организация и управление транспортно-складской логистикой», «Маркетинг услуг», «Коммерческая деятельность на рынке продовольственных товаров», «Мерчендайзинг», выполнении курсовых работ, прохождении производственных практик и написании выпускной квалификационной работы.

## **3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции и действия:

08.024Эксперт в сфере закупок. Мониторинг рынка предмета закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд (ТФ. - А/01.6);

Мониторинг цен на товары, работы, услуги;

Ведение учета информационных ресурсов проведения закупочных мероприятий;

Выявление ценообразующих параметров товаров, работ, услуг;

Анализ диапазона цен и консультирование о диапазоне цен на товары, работы, услуги;

Составление заключения по результатам проведенного анализа.

Консультирование по закупочным процедурам (ТФ.- А/ 02.6).

Составление закупочной документации

Осуществление проверки необходимой документации для проведения закупочной процедуры

Осуществление мониторинга поставщиков (подрядчиков, исполнителей) и заказчиков в сфере закупок,

проведение консультаций

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

ПК-1 способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству;

ПК-4 способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации.

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
<p><b>ПК-1</b>  <b>Знать:</b> цели, принципы, сферы применения, объекты, субъекты, средства, методы, нормативно-правовую базу стандартизации, метрологии, деятельности по оценке и подтверждению соответствия основные понятия, цели, принципы, объекты, методы товароведения, ассортиментные, квалиметрические, количественные характеристики товаров; классификацию укрупненного ассортимента потребительских товаров; факторы, их обеспечивающие виды товарных потерь, причины возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения; принципы и этапы формирования ассортимента товаров; структуризацию ассортимента, стандарты в области формирования и управления ассортиментом;</p>	<p>Не знаком с целями, принципами, сферами применения, объектами, субъектами, средствами, методами нормативно-правовой базой стандартизации, метрологии, деятельности по оценке и подтверждению соответствия; основными понятиями, целями, принципами, объектами, методами товароведения, ассортиментными, квалиметрическими, количественными характеристиками товаров; классификацией укрупненного ассортимента потребительских товаров; факторами, их обеспечивающими видами товарных потерь, причинами возникновения, порядком списания, мерами предупреждения и сокращения; принципы и этапы формирования ассортимента товаров; структуризацию</p>	<p>Знаком с целями, принципами, сферами применения, объектами, субъектами, средствами, методами нормативно-правовой базой стандартизации, метрологии, деятельности по оценке и подтверждению соответствия; основными понятиями, целями, принципами, объектами, методами товароведения, ассортиментными, квалиметрическими, количественными характеристиками товаров; классификацией укрупненного ассортимента потребительских товаров; факторами, их обеспечивающими видами товарных потерь, причинами возникновения, порядком списания, мерами предупреждения и сокращения; принципы и этапы формирования ассортимента товаров; структуризацию ассортимента,</p>	<p>Имеет знания целей, принципов, сфер применения, объектов, субъектов, средств, методов, нормативно-правовой базы стандартизации, метрологии, деятельности по оценке и подтверждению соответствия; основных понятий, целей, принципов объектов, методов товароведения, ассортиментных, квалиметрических, количественных характеристик укрупненного ассортимента потребительских товаров; факторов, их обеспечивающих видов товарных потерь, причин возникновения, порядок списания, мер предупреждения и сокращения; принципы и этапы формирования ассортимента товаров; структуризацию ассортимента, стандарты в области формирования и управления ассортиментом;</p>	<p>Имеет глубокие теоретические знания целей, принципов, сфер применения, объектов, субъектов, средств, методов, нормативно-правовой базы стандартизации, метрологии, деятельности по оценке и подтверждению соответствия; основных понятий, целей, принципов объектов, методов товароведения, ассортиментных, квалиметрических, количественных характеристик товаров; классификации укрупненного ассортимента потребительских товаров; факторов, их обеспечивающих видов товарных потерь, причин возникновения, порядок списания, мер предупреждения и сокращения; принципы и этапы формирования ассортимента товаров; структуризацию ассортимента, стандарты в области формирования и управления ассортиментом; современные методы и методики анализа, оптимизации и сбалансированности ассортимента торгового предприятия; классификацию услуг и особенности услуг торговли</p>

современные методы и методики анализа, оптимизации и сбалансированности и ассортимента торгового предприятия; классификацию услуг и особенности услуг торговли	ассортимента, стандарты в области формирования и управления ассортиментом; современные методы и методики анализа, оптимизации и сбалансированности и ассортимента торгового предприятия; классификацию услуг и особенности услуг торговли	стандарты в области формирования и управления ассортиментом; современные методы и методики анализа, оптимизации и сбалансированности и ассортимента торгового предприятия; классификацию услуг и особенности услуг торговли	современные методы и методики анализа, оптимизации и сбалансированности и ассортимента торгового предприятия; классификацию услуг и особенности услуг торговли	
<b>Уметь:</b> осуществлять приемку и учет товаров по количеству и качеству, контролировать и оценивать качество, учитывать формирующие и регулировать сохраняющие товары факторы, получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товарно-сопроводительных документов; применять техническое и метрологическое законодательство, работать с нормативными документами, распознавать формы подтверждения соответствия, различать международные и национальные единицы измерения; формировать ассортимент в соответствии с покупательским спросом; структурировать ассортимент	Не умеет осуществлять приемку и учет товаров по количеству и качеству, контролировать и оценивать качество, учитывать формирующие и регулировать сохраняющие товары факторы; получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товарно-сопроводительных документов; применять техническое и метрологическое законодательство, работать с нормативными документами, распознавать формы подтверждения соответствия, различать международные и национальные единицы измерения; формировать ассортимент в соответствии с покупательским спросом; структурировать ассортимент	В целом умеет осуществлять приемку и учет товаров по количеству и качеству, контролировать и оценивать качество, учитывать формирующие и регулировать сохраняющие товары факторы; получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товарно-сопроводительных документов; применять техническое и метрологическое законодательство, работать с нормативными документами, распознавать формы подтверждения соответствия, различать международные и национальные единицы измерения; формировать ассортимент в соответствии с покупательским спросом; структурировать ассортимент	В целом умеет осуществлять приемку и учет товаров по количеству и качеству, контролировать и оценивать качество, учитывать формирующие и регулировать сохраняющие товары факторы, получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товарно-сопроводительных документов; применять техническое и метрологическое законодательство, работать с нормативными документами, распознавать формы подтверждения соответствия, различать международные и национальные единицы измерения; формировать ассортимент в соответствии с покупательским спросом; структурировать ассортимент	Умеет осуществлять приемку и учет товаров по количеству и качеству, контролировать и оценивать качество, учитывать формирующие и регулировать сохраняющие товары факторы, получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товарно-сопроводительных документов; применять техническое и метрологическое законодательство, работать с нормативными документами, распознавать формы подтверждения соответствия, различать международные и национальные единицы измерения; формировать ассортимент в соответствии с покупательским спросом; структурировать ассортимент торгового предприятия; управлять ассортиментом и товарными ресурсами торгового предприятия;

торгового предприятия управлять ассортиментом и товарными ресурсами торгового предприятия;	торгового предприятия управлять ассортиментом и товарными ресурсами торгового предприятия, испытывая затруднения	торгового предприятия управлять ассортиментом и товарными ресурсами торгового предприятия, испытывая затруднения	торгового предприятия, управлять ассортиментом и товарными ресурсами торгового предприятия, допуская при этом неточности	
<b>Владеть:</b> навыками работы по оценке и контролю качества и приемке и учету по качеству и количеству товаров разного назначения; методами регулирования сохраняющих факторов; навыками формирования ассортимента товаров; умением, навыками и опытом оптимизации ассортимента; умением, навыками и опытом анализа сбалансированности и ассортимента по широте и глубине	Не имеет навыки работы по оценке и подтверждению соответствия обязательным требованиям товаров разного назначения; слабые навыки формирования ассортимента товаров; слабо владеет методами регулирования сохраняющих факторов; слабо владеет навыками оптимизации ассортимента и анализа сбалансированности и ассортимента по широте и глубине	Имеет слабые навыки работы по оценке и подтверждению соответствия обязательным требованиям товаров разного назначения; слабые навыки формирования ассортимента товаров; слабо владеет методами регулирования сохраняющих факторов; слабо владеет навыками оптимизации ассортимента и анализа сбалансированности и ассортимента по широте и глубине	Владеет навыками работы по оценке и подтверждению соответствия обязательным требованиям товаров разного назначения; навыками формирования ассортимента товаров; владеет методами регулирования сохраняющих факторов; навыками оптимизации ассортимента и анализа сбалансированности и ассортимента по широте и глубине	Эффективно владеет навыками работы по оценке и подтверждению соответствия обязательным требованиям товаров разного назначения; навыками формирования ассортимента товаров; методами регулирования сохраняющих факторов; навыками оптимизации ассортимента и анализа сбалансированности ассортимента по широте и глубине
<b>ПК-4</b> <b>Знать:</b> методы и приемы по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о них, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках для выявления и предупреждения их фальсификации	Фрагментарные знания методов и приемов по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о них, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках для выявления и предупреждения их фальсификации	Общие, не структурированные знания методов и приемов по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о них, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках для выявления и предупреждения их фальсификации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методов и приемов по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о них, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках для выявления и предупреждения их фальсификации	Полные, систематические знания методов и приемов по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о них, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках для выявления и предупреждения их фальсификации
<b>Уметь:</b> определять методы и приемы по установлению соответствия	Частично освоенное умение определять методы и приемы по установлению соответствия	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение определять	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение определять методы и приемы	Полностью сформированное умение определять методы и приемы по установлению

определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о них, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках для выявления и предупреждения их фальсификации	определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о них, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках для выявления и предупреждения их фальсификации	методы и приемы по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о них, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках для выявления и предупреждения их фальсификации	по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о них, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках для выявления и предупреждения их фальсификации	соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о них, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках для выявления и предупреждения их фальсификации
<b>Владеть:</b> навыками работы с основными группами товаров разного назначения, а также с нормативными и техническими документами по оценке и подтверждению соответствия обязательным требованиям для выявления и предупреждения их фальсификации	Не владеет навыками работы с основными группами товаров разного назначения, а также с нормативными и техническими документами по оценке и подтверждению соответствия обязательным требованиям для выявления и предупреждения их фальсификации	Частично владеет навыками работы с основными группами товаров разного назначения, а также с нормативными и техническими документами по оценке и подтверждению соответствия обязательным требованиям для выявления и предупреждения их фальсификации	Владеет навыками работы с основными группами товаров разного назначения, а также с нормативными и техническими документами по оценке и подтверждению соответствия обязательным требованиям для выявления и предупреждения их фальсификации	Сформированные навыки работы с основными группами товаров разного назначения, а также с нормативными и техническими документами по оценке и подтверждению соответствия обязательным требованиям для выявления и предупреждения их фальсификации

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

**Знать:**

- ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;
- направления развития и особенности формирования торгового ассортимента данной товаров различных групп;
- номенклатуру потребительских свойств товаров;
- пути повышения качества товаров, условия хранения, транспортирования как факторов, сохраняющих качество товаров;
- основы технологии производства изучаемых однородных групп товаров;
- методы оценки качества однородных товаров и подтверждение соответствия;
- условия хранения и транспортировки, порядок реализации данных групп товаров;
- правила их выкладки в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга.

**Уметь:**

- проводить приемку товаров различных групп по количеству, качеству и комплектности;
- диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение;
- эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг;
- в практической деятельности учитывать факторы, влияющие на качество товаров;

- правильно хранить, транспортировать и реализовывать товары различных однородных групп.

**Владеть:**

- методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения
- методами классификации товаров;
- методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров;
- способами сохранения качества товаров;
- методами экспертизы, определения качества товаров различных однородных групп;
- методами идентификации товаров для выявления и предупреждения их фальсификации.

### 3.1. Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них профессиональных компетенций

Разделы, темы дисциплины	Компетенции		Общее количество компетенций
	ПК-1	ПК-4	
Раздел 1. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	×	×	2
Тема 1. Товароведная характеристика муки	×	×	2
Тема 2. Товароведная характеристика круп	×	×	2
Тема 3. Товароведная характеристика макаронных изделий	×	×	2
Тема 4. Товароведная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий	×	×	2
Раздел 2. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	×	×	2
Тема 1. Товароведная характеристика свежих овощей	×	×	2
Тема 2. Товароведная характеристика свежих плодов	×	×	2
Тема 3. Товароведная характеристика продуктов переработки плодов и овощей	×	×	2
Раздел 3. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров	×	×	2
Тема 1. Товароведная характеристика мяса	×	×	2
Тема 2. Товароведная характеристика колбасных изделий	×	×	2
Тема 3. Товароведная характеристика продуктов переработки мяса	×	×	2
Раздел 4. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров	×	×	2
Тема 1. Товароведная характеристика живой товарной рыбы	×	×	2
Тема 2. Товароведная характеристика охлажденной и мороженой рыбы.	×	×	2
Тема 3. Товароведная характеристика соленой и копченой рыбы.	×	×	2
Раздел 5. Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров	×	×	2
Тема 1. Товароведная характеристика молока и сливок	×	×	2
Тема 2. Товароведная характеристика кисломолочных напитков	×	×	2
Тема 3. Товароведная характеристика сметаны и творога.	×	×	2
Тема 4. Товароведная характеристика сыра.	×	×	2
Раздел 6. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	×	×	2
Тема 1. Товароведная характеристика чая.	×	×	2
Тема 2. Товароведная характеристика кофе.	×	×	2

Тема 3. Товароведная характеристика пряностей.	×	×	2
Тема 4. Товароведная характеристика приправ.	×	×	2
Тема 5. Товароведная характеристика безалкогольных напитков.	×	×	2
Тема 6. Товароведная характеристика слабоалкогольных напитков.	×	×	2
Тема 7. Товароведная характеристика крепких алкогольных напитков.	×	×	2
Раздел 7. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров	×	×	2
Тема 1. Товароведная характеристика крахмала.	×	×	2
Тема 2. Товароведная характеристика сахара.	×	×	2
Тема 3. Товароведная характеристика меда	×	×	2
Тема 4. Товароведная характеристика мармелада и пастильных изделий.	×	×	2
Тема 5. Товароведная характеристика карамели и конфет.	×	×	2
Тема 6. Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий.	×	×	2
Раздел 8. Товароведение и экспертиза пищевых жиров	×	×	2
Тема 1. Классификация пищевых жиров.	×	×	2
Тема 2. Товароведная характеристика растительных масел.	×	×	2
Тема 3. Товароведная характеристика маргарина и майонеза.	×	×	2

#### 4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц – 252 часов.

##### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды занятий	Количество акад. часов			
	всего	по очной форме обучения		по заочной форме обучения 3 курс
		в том числе		
		4 семестр	5 семестр	
Общая трудоемкость дисциплины	252	144	108	252
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в т.ч.				
Аудиторные занятия, из них	105	54	51	32
лекции	35	18	17	12
лабораторные работы	70	36	34	20
Самостоятельная работа обучающихся, в т.ч.	111	90	21	211
выполнение курсовой работы	21	-	21	30
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	32	32	-	104
подготовка к лабораторным работам, защите реферата (проекта)	32	32	-	77
выполнение индивидуальных заданий	16	16	-	-
подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	10	10	-	-



Контроль	36	-	36	9
Вид итогового контроля	×	зачет	экзамен	экзамен

#### 4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	1.Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	4	1	ПК-1;ПК-4
	1.1 Товароведная характеристика муки	1	1	ПК-1;ПК-4
	1.2 Товароведная характеристика круп	1		ПК-1;ПК-4
	1.3 Товароведная характеристика макаронных изделий	1		ПК-1;ПК-4
	1.4 Товароведная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий	1		ПК-1;ПК-4
2	2.Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	4	1	ПК-1;ПК-4
	2.1 Товароведная характеристика свежих овощей	1	1	ПК-1;ПК-4
	2.2 Товароведная характеристика свежих плодов	1		ПК-1;ПК-4
	2.3 Товароведная характеристика продуктов переработки плодов и овощей	2		ПК-1;ПК-4
3	3. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров	4	2	ПК-1;ПК-4
	3.1 Товароведная характеристика мяса	1	2	ПК-1;ПК-4
	3.2 Товароведная характеристика колбасных изделий	1		ПК-1;ПК-4
	3.3Товароведная характеристика продуктов переработки мяса	2		ПК-1;ПК-4
4	4.Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров	3	1	ПК-1;ПК-4
	4.1 Товароведная характеристика живой товарной рыбы	1	1	ПК-1;ПК-4
	4.2 Товароведная характеристика охлажденной и мороженой рыбы.	1		ПК-1;ПК-4
	4.3 Товароведная характеристика соленой и копченой рыбы.	1		ПК-1;ПК-4
5	5. Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров	4	2	ПК-1;ПК-4
	5.1 Товароведная характеристика молока и сливок	1	2	ПК-1;ПК-4
	5.2 Товароведная характеристика кисломолочных напитков	1		ПК-1;ПК-4
	5.3 Товароведная характеристика сметаны и творога.	1		ПК-1;ПК-4
	5.4 Товароведная характеристика сыра.	1		ПК-1;ПК-4
6	6. Товароведение и экспертиза вкусовых оваров	7	2	ПК-1;ПК-4
	6.1 Товароведная характеристика чая.	1	2	ПК-1;ПК-4

	6.2 Товароведная характеристика кофе.	1		ПК-1;ПК-4
	6.3 Товароведная характеристика пряностей.	1		ПК-1;ПК-4
	6.4 Товароведная характеристика приправ.	1		ПК-1;ПК-4
	6.5 Товароведная характеристика безалкогольных напитков.	1		ПК-1;ПК-4
	6.6 Товароведная характеристика слабоалкогольных напитков.	1		ПК-1;ПК-4
	6.7 Товароведная характеристика крепких алкогольных напитков.	1		ПК-1;ПК-4
7	7. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров	6	2	ПК-1;ПК-4
	7.1 Товароведная характеристика крахмала.	1	2	ПК-1;ПК-4
	7.2 Товароведная характеристика сахара.	1		ПК-1;ПК-4
	7.3 Товароведная характеристика меда	1		ПК-1;ПК-4
	7.4 Товароведная характеристика мармелада и пастильных изделий.	1		ПК-1;ПК-4
	7.5 Товароведная характеристика карамели и конфет.	1		ПК-1;ПК-4
	7.6 Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий.	1		ПК-1;ПК-4
8	8. Товароведение и экспертиза пищевых жиров	3	1	ПК-1;ПК-4
	8.1 Классификация пищевых жиров.	1	1	ПК-1;ПК-4
	8.2 Товароведная характеристика растительных масел.	1		ПК-1;ПК-4
	8.3 Товароведная характеристика маргарина и майонеза.	1		ПК-1;ПК-4
ИТОГО		35	12	

### 4.3 Практические занятия не предусмотрены

### 4.4 Лабораторные работы

№ раздела	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Используемое лабораторное оборудование	Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения		
1	Экспертиза качества муки	2	2	Лаборатория экспертизы качества продовольственных товаров, оснащенная соответствующими средствами измерений: весы электронные Сух 620Н, нитратометр, сушильный шкаф, титровальная установка,	ПК-1;ПК-4
	Экспертиза качества крупы	2			ПК-1;ПК-4
	Экспертиза качества макаронных изделий	2			ПК-1;ПК-4
	Экспертиза качества хлеба	2			ПК-1;ПК-4
	Экспертиза качества сухарных и бараночных изделий	2			ПК-1;ПК-4
2	Экспертиза качества свежих овощей	2	2	муфельная печь, фотоколориметр, химические реактивы,	ПК-1;ПК-4
	Экспертиза качества свежих	2			ПК-1;ПК-4

	плодов			химическая посуда и т.д.	
	Экспертиза качества переработанных плодов и овощей	4			ПК-1;ПК-4
3	Экспертиза качества мяса	2	2		ПК-1;ПК-4
	Экспертиза качества колбасных изделий	2			ПК-1;ПК-4
	Экспертиза качества продуктов переработки мяса	4			ПК-1;ПК-4
4	Экспертиза качества свежей рыбы	2	2		ПК-1;ПК-4
	Экспертиза качества соленой рыбы	4			ПК-1;ПК-4
5	Экспертиза качества молока	2	2		ПК-1;ПК-4
	Экспертиза качества кисломолочных напитков	2			ПК-1;ПК-4
	Экспертиза качества сметаны	2			ПК-1;ПК-4
	Экспертиза качества сыра	2			ПК-1;ПК-4
6	Экспертиза качества чая	4	4		ПК-1;ПК-4
	Экспертиза качества кофе	4			ПК-1;ПК-4
	Экспертиза качества пряностей и приправ	2			ПК-1;ПК-4
	Экспертиза качества безалкогольных напитков	2			ПК-1;ПК-4
	Экспертиза качества слабоалкогольных напитков	2			ПК-1;ПК-4
7	Экспертиза качества крахмала	2		4	
	Экспертиза качества сахара	2			ПК-1;ПК-4
	Экспертиза качества меда	2			ПК-1;ПК-4
	Экспертиза качества мармелада	2			ПК-1;ПК-4
	Экспертиза качества конфет	2			ПК-1;ПК-4
	Экспертиза качества печенья	2			ПК-1;ПК-4
8	Экспертиза качества растительных масел	2	2		ПК-1;ПК-4
	Экспертиза качества маргарина и майонеза	2			ПК-1;ПК-4
ИТОГО		70	12		

#### 4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид СР	Объем акад. часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Раздел 1. Товароведение	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников,	6	16

и экспертиза зерномучных товаров	материалов сетевых ресурсов)		
	Подготовка к лабораторным работам, защите реферата (проекта)	6	10
	Выполнение индивидуальных заданий	3	-
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	2	-
Раздел 2. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	10
	Подготовка к лабораторным работам, защите реферата (проекта)	6	8
	Выполнение индивидуальных заданий	3	-
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	2	-
Раздел 3. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	14
	Подготовка к лабораторным работам, защите реферата (проекта)	6	10
	Выполнение индивидуальных заданий	3	-
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	2	-
Раздел 4. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	18
	Подготовка к лабораторным работам, защите реферата (проекта)	6	8
	Выполнение индивидуальных заданий	3	-
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	2	-
Раздел 5. Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	8	12
	Подготовка к лабораторным работам, защите реферата (проекта)	8	10
	Выполнение индивидуальных заданий	4	-
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	2	-
Раздел 6. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	-	12
	Подготовка к лабораторным работам, защите реферата (проекта)	-	11
	Выполнение индивидуальных заданий	-	-
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	-	-
Раздел 7. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	-	10
	Подготовка к лабораторным работам, защите реферата (проекта)	-	10

	Выполнение индивидуальных заданий	-	-
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	-	-
Раздел 8. Товароведение и экспертиза пищевых жиров	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	-	12
	Подготовка к лабораторным работам, защите реферата (проекта)	-	10
	Выполнение индивидуальных заданий	-	-
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	-	-
Выполнение курсовой работы		21	30
Итого		111	211

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение однородных групп товаров», направление подготовки 38.03.06 Торговое дело. – Мичуринск, 2022.

2. Блинникова О.М. Методические рекомендации по проведению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение однородных групп товаров», направление подготовки 38.03.06 Торговое дело. – Мичуринск, 2022.

3. Блинникова О.М. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине «Товароведение однородных групп товаров» для обучающихся направления подготовки 38.03.06 Торговое дело. – Мичуринск, 2022.

#### 4.6 Курсовая работа

Главной целью курсовой работы по дисциплине «Товароведение однородных групп товаров» является систематизация, расширение и закрепление теоретических и практических знаний студентами в области товароведения и экспертизы однородных групп товаров, необходимых для успешной профессиональной деятельности.

Курсовая работа состоит из введения, анализа литературных источников по изучаемому вопросу, а также из практической части, содержащей результаты органолептической оценки 2-х, 3-х образцов выбранного продукта с использованием балльной шкалы, и анализ ассортимента выбранного продукта на потребительском рынке. Работа должна содержать заключение с выводами, список использованных источников, по желанию приложения.

##### Примерная тематика курсовых работ

1. Товароведная характеристика приправ.
2. Товароведная характеристика черного байхового чая.
3. Товароведная характеристика растворимого кофе.
4. Товароведная характеристика жареного кофе.
5. Товароведная характеристика безалкогольных напитков.
6. Товароведная характеристика алкогольных напитков.
7. Товароведная характеристика слабоалкогольных напитков.
8. Технология производства ликеро-водочных изделий.
9. Пищевые добавки.
10. Плодово-ягодные вина. Технология производства. Показатели качества.
11. Специальные виноградные вина.
12. Сигареты. Технология. Влияние на организм.

13. Кофейные напитки. Технология. Классификация. Ассортимент.
14. Бренди отечественное и импортное.
15. Дефекты кондитерских товаров: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения.
16. Особенности маркировки и упаковки кондитерских товаров.
17. Товароведная характеристика крахмала.
18. Товароведная характеристика сахара песка.
19. Товароведная характеристика сахара-рафинада.
20. Новые виды кондитерских товаров.
21. Товароведная характеристика мармелада.
22. Товароведная характеристика пастилы
23. Товароведная характеристика кваса и напитков из хлебного сырья
24. Фальсификация безалкогольных напитков.
25. Товароведная характеристика минеральных вод.
26. Товароведная характеристика конфет.
27. Химический состав пива и значение в питании. Классификация пива за рубежом
28. Технология производства карамели.
29. Товароведная характеристика печенья.
30. Товароведная характеристика национальных водок
31. Товароведная характеристика рома, виски, джина.
32. Товароведная характеристика чайных напитков.
33. Липиды: классификация и общие свойства.
34. Жирные кислоты природных жиров.
35. Свойства жирных кислот и их влияние на качество пищевых жиров.
36. Вещества, сопутствующие глицеридам в пищевых жирах и их химическая природа
37. Модифицированные жиры: сущность процессов гидрогенизации, переэтерификации и гидропереэтерификации.
38. Технология производства растительных масел методом прессования.
39. Технология производства растительных масел методом экстракции.
40. Рафинация растительных масел: физические, физико-химические, химические методы.
41. Ассортимент и товароведная характеристика отдельных видов растительных масел.
42. Оливковое масло: производство, ассортимент, классификация, показатели качества и идентификации.
43. Идентификация и определение фальсификации растительных масел и масложировых продуктов.
44. Товароведная характеристика животных топленых жиров.
45. Товароведная характеристика майонеза.
46. Сырье, особенности производства различных категорий и типов специальных вин.
47. Ассортимент и потребительские свойства пюре на фруктовой основе для питания детей раннего возраста.
48. Товароведная характеристика мяса птицы.
49. Товароведная характеристика игристых вин.
50. Товароведная характеристика мясных консервов.
51. Товароведная характеристика табачных изделий.
52. Товароведная характеристика тропических плодов.
53. Товароведная характеристика охлажденной и мороженой рыбы.
54. Формирование потребительских свойств замороженной овощной продукции.
55. Товароведная характеристика колбасных изделий горячего копчения.
56. Товароведная характеристика сахара рафинада. Новые виды сахара.
57. Товароведная характеристика масла коровьего.
58. Товароведная характеристика вареных колбасных изделий.
59. Особенности производства, хранения и реализации сычужных сыров.

#### 4.7. Содержание разделов дисциплины

##### Раздел 1 «Товароведение и экспертиза зерномучных товаров»

Зерно. Ассортимент, качество и экспертиза зерна. Состояние и перспективы развития зернового хозяйства на современном этапе. Основные направления совершенствования ассортимента зерномучных товаров, пути повышения их качества. Рациональное использование зерновых культур.

Мука. Общая характеристика муки. Ассортимент, качество и экспертиза муки. Классификация и пищевая ценность муки основных видов. Особенности реализации и хранения и транспортировки муки. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Крупа. Общая характеристика крупы. Ассортимент, качество и экспертиза крупы. Пищевая ценность крупы основных видов. Особенности реализации, хранения и транспортировки крупы. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Макаронные изделия. Общая характеристика макаронных изделий. Ассортимент, качество и экспертиза. Классификация, пищевая ценность макаронных изделий основных видов. Особенности реализации и хранения и транспортировки макаронных изделий. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Общая характеристика хлеба. Ассортимент, качество и экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Классификация и пищевая ценность хлеба основных видов. Особенности реализации и хранения и транспортировки хлеба. Дефекты и болезни хлеба. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Сухарные и бараночные изделия. Общая характеристика сухарных и бараночных изделий. Ассортимент, качество и экспертиза. Классификация и пищевая ценность сухарных и бараночных изделий основных видов. Особенности реализации и хранения и транспортировки сухарных и бараночных изделий. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

##### Раздел 2 «Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров»

Состояние и перспективы развития производства, потребления и торговли плодами и овощами на современном этапе. Пути повышения качества и снижение потерь. Значение плодов и овощей в питании.

Свежие плоды. Общая характеристика плодов. Ассортимент, качество и экспертиза. Классификация и пищевая ценность. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Дефекты и болезни.

Свежие овощи. Общая характеристика овощей. Ассортимент, качество и экспертиза. Классификация и пищевая ценность. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Дефекты и болезни.

Продукты переработки плодов и овощей. Основные направления увеличения производства, потребления. Рациональное использование сырья вторичных отходов. Ассортимент, качество и экспертиза. Пищевая ценность и ее отличие от свежих плодов. Дефекты. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и

качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

### Раздел 3 «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров»

Общие сведения об убойных с/х животных и производстве мяса. Состояние и перспективы развития животноводства, мясная промышленность. Значение мяса в питании человека.

Мясо. Классификация и маркировка мяса, морфологический состав, пищевая ценность. Ассортимент, качество и экспертиза. Дефекты. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Продукты переработки мяса. Копчености, колбасные изделия, консервы, кулинарные и быстрозамороженные готовые блюда.

Общая характеристика. Классификация, производство, пищевая ценность. Ассортимент, качество и экспертиза. Дефекты. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

### Раздел 4 «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров»

Общие сведения о рыбе. Состояние и перспективы производства, потребления и торговли. Классификация промысловых рыб и их характеристика. Анатомическое строение, характеристика тканей, внутренних органов. Химический состав и пищевая ценность.

Живая, охлажденная и мороженая рыба. Ассортимент, качество и экспертиза. Производство, дефекты и болезни. Особенности организации торговли, хранения и транспортировки. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Соленые и маринованные товары. Ассортимент, качество и экспертиза. Производство, дефекты и болезни. Особенности организации торговли, хранения и транспортировки. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Копченые рыбные товары. Ассортимент, качество и экспертиза. Производство, дефекты и болезни. Особенности организации торговли, хранения и транспортировки. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Консервы и пресервы. Ассортимент, качество и экспертиза. Производство, дефекты и болезни. Особенности организации торговли, хранения и транспортировки. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, качество и экспертиза. Производство, дефекты и болезни. Особенности организации торговли, хранения и транспортировки. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

### Раздел 5 «Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров»

Перспективные направления в развитии производства, потребления и торговли молоком и молочными продуктами. Значение молока и молочных продуктов с точки зрения современных требований науки о питании. Нормы потребления.



Молоко и сливки. Состав и свойства, пищевая ценность. Классификация. Ассортимент, качество и экспертиза. Дефекты. Особенности реализации, транспортировки и хранения. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Кисломолочные продукты. Общие представления. Классификация, пищевая ценность, производство. Ассортимент, качество и экспертиза. Дефекты. Организация реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Сметана и творог. Общие представления. Классификация, пищевая ценность, производство. Ассортимент, качество и экспертиза. Дефекты. Организация реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Молочные консервы. Общие представления. Классификация, пищевая ценность, производство. Ассортимент, качество и экспертиза. Дефекты. Организация реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Масло коровье. Общие представления. Классификация, пищевая ценность, производство. Ассортимент, качество и экспертиза. Дефекты. Организация реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Сыры. Общие представления. Классификация, пищевая ценность, производство. Ассортимент, качество и экспертиза. Дефекты. Организация реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

#### Раздел 6 «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров»

Состояние перспективы производства, потребления и торговли вкусовыми товарами на современном этапе.

Чай, кофе. Ассортимент, качество и экспертиза. Классификация и пищевая ценность, производство. Дефекты. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Приправы и пряности. Общая характеристика. Значение в питании человека, Ассортимент, качество и экспертиза. Классификация, особенности химического состава. Дефекты. Организация торговли, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Безалкогольные напитки. Общая характеристика. Значение в питании человека. Ассортимент, качество и экспертиза. Классификация, особенности химического состава. Дефекты. Организация торговли, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Слабоалкогольные напитки. Общая характеристика. Значение в питании человека. Ассортимент, качество и экспертиза. Классификация, особенности химического состава.

Дефекты. Организация торговли, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Алкогoльные напитки. Общая характеристика. Значение в питании человека. Ассортимент, качество и экспертиза. Классификация, особенности химического состава. Дефекты. Организация торговли, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

#### Раздел 7 «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров»

Крахмал и крахмалопродукты. Крахмал как пищевой продукт. Строение, свойства. Ассортимент, качество и экспертиза. Классификация. Дефекты. Особенности реализации, хранения и транспортирования крахмала. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Сахар. Состояние и перспективы производства, потребления и торговли сахаром. Общая характеристика. Значение в питании. Пищевая ценность, классификация. Ассортимент, качество и экспертиза. Дефекты. Особенности реализации, хранения и транспортирования сахара. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Кондитерские изделия. Фруктово-ягодные изделия, какао-порошок, шоколад, конфеты, карамель, драже, ирис, мучные кондитерские изделия. Общая характеристика. Значение в питании. Пищевая ценность, классификация. Ассортимент, качество и экспертиза. Дефекты. Особенности реализации, хранения и транспортирования кондитерских изделий. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

#### Раздел 8 «Товароведение и экспертиза пищевых жиров»

Состояние перспективы производства, потребления жировых товаров. Значение жиров в питании, научно обоснованные нормы потребления. Состав и свойства жиров.

Растительные масла. Классификация, пищевая ценность, производство. Ассортимент, качество и экспертиза. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Жиры животные топленые. Классификация, пищевая ценность, производство. Ассортимент, качество и экспертиза. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Маргарин. Классификация, пищевая ценность, производство. Ассортимент, качество и экспертиза. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Кулинарные, кондитерские, хлебопекарные жиры. Классификация, пищевая ценность, производство. Ассортимент, качество и экспертиза. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Майонез. Классификация, пищевая ценность, производство. Ассортимент, качество и экспертиза. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

## 5. Образовательные технологии

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (работа в малых группах) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

При изучении дисциплины используется инновационная образовательная технология на основе интеграции компетентного и личностно - ориентированного подходов с элементами традиционного лекционно-семинарского и квазипрофессионального обучения с использованием интерактивных форм проведения занятий, исследовательской проектной деятельности и мультимедийных учебных материалов.

Вид учебных занятий	Форма проведения
Лекции	Слайдовые презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов (лекция – визуализация). Электронные материалы.
Лабораторные работы	Традиционная форма – проведение лабораторных исследований, работа в малых группах
Самостоятельная работа	сочетание традиционной формы (работа с учебной и справочной литературой, изучение материалов интернет-ресурсов, подготовка к лабораторным и практическим занятиям и тестированию) и интерактивной формы (выполнение индивидуальных и групповых исследовательских работ)

## 6. Оценочные средства дисциплины (модуля)

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике, выполнения и защиты проектов; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи зачета и экзамена – теоретические вопросы, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины «Товароведение однородных групп товаров».

### 6.1. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Товароведение однородных групп товаров»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			Наименование	Кол-во
1	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Темы проектов Темы рефератов	80 8 16

			Вопросы для зачета	23
1.1	Товароведная характеристика муки	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Темы проектов Темы рефератов Вопросы для зачета	28 2 4 6
1.2	Товароведная характеристика круп	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Темы проектов Темы рефератов Вопросы для зачета	12 2 4 6
1.3	Товароведная характеристика макаронных изделий	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Темы проектов Темы рефератов Вопросы для зачета	12 2 4 5
1.4	Товароведная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Темы проектов Темы рефератов Вопросы для зачета	28 2 4 6
2	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Темы проектов Темы рефератов Вопросы для зачета	23 6 12 15
2.1	Товароведная характеристика свежих овощей	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Темы проектов Темы рефератов Вопросы для зачета	7 2 4 5
2.2	Товароведная характеристика свежих плодов	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Темы проектов Темы рефератов Вопросы для зачета	12 2 4 5
2.3	Товароведная характеристика продуктов переработки плодов и овощей	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Темы проектов Темы рефератов Вопросы для зачета	4 2 4 5
3	Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Темы проектов Темы рефератов Вопросы для зачета	102 6 12 15
3.1	Товароведная характеристика мяса	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Темы проектов Темы рефератов Вопросы для зачета	100 2 4 5
3.2	Товароведная характеристика колбасных изделий	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Темы проектов Темы рефератов Вопросы для зачета	1 2 4 5
3.3	Товароведная характеристика продуктов переработки мяса	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Темы проектов Темы рефератов Вопросы для зачета	1 2 4 5
4	Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Задачи Темы проектов Темы рефератов Вопросы для экзамена	22 38 6 12 15
4.1	Товароведная характеристика живой товарной рыбы	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Задачи	7 4

			Темы проектов	2
			Темы рефератов	4
			Вопросы для экзамена	5
4.2	Товароведная характеристика охлажденной и мороженой рыбы.	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания	9
			Задачи	13
			Темы проектов	2
			Темы рефератов	4
			Вопросы для экзамена	5
4.3	Товароведная характеристика соленой и копченой рыбы.	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания	6
			Задачи	21
			Темы проектов	2
			Темы рефератов	4
			Вопросы для экзамена	5
5	Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания	50
			Задачи	47
			Темы проектов	12
			Темы рефератов	24
			Вопросы для экзамена	30
5.1	Товароведная характеристика молока и сливок	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания	14
			Задачи	5
			Темы проектов	2
			Темы рефератов	4
			Вопросы для экзамена	5
5.2	Товароведная характеристика кисломолочных напитков	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания	9
			Задачи	5
			Темы проектов	2
			Темы рефератов	4
			Вопросы для экзамена	5
5.3	Товароведная характеристика сметаны и творога.	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания	6
			Задачи	6
			Темы проектов	2
			Темы рефератов	4
			Вопросы для экзамена	5
5.4	Товароведная характеристика масла коровьего.	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания	8
			Задачи	10
			Темы проектов	2
			Темы рефератов	4
			Вопросы для экзамена	5
5.5	Товароведная характеристика молочных консервов.	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания	6
			Задачи	10
			Темы проектов	2
			Темы рефератов	4
			Вопросы для экзамена	5
5.6	Товароведная характеристика сыра.	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания	7
			Задачи	11
			Темы проектов	2
			Темы рефератов	4
			Вопросы для экзамена	5
6	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания	60
			Задачи	63
			Темы проектов	14
			Темы рефератов	28
			Вопросы для экзамена	35
6.1	Товароведная характеристика чая.	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания	9
			Задачи	9
			Темы проектов	2
			Темы рефератов	4

			Вопросы для экзамена	5
6.2	Товароведная характеристика кофе.	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Задачи Темы проектов Темы рефератов Вопросы для экзамена	9 7 2 4 5
6.3	Товароведная характеристика пряностей.	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Задачи Темы проектов Темы рефератов Вопросы для экзамена	8 4 2 4 5
6.4	Товароведная характеристика приправ.	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Задачи Темы проектов Темы рефератов Вопросы для экзамена	7 6 2 4 5
6.5	Товароведная характеристика безалкогольных напитков.	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Задачи Темы проектов Темы рефератов Вопросы для экзамена	9 12 2 4 5
6.6	Товароведная характеристика слабоалкогольных напитков.	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Задачи Темы проектов Темы рефератов Вопросы для экзамена	9 7 2 4 5
6.7	Товароведная характеристика крепких алкогольных напитков.	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Задачи Темы проектов Темы рефератов Вопросы для экзамена	9 18 2 4 5
7	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Темы проектов Темы рефератов Вопросы для экзамена	40 12 24 30
7.1	Товароведная характеристика крахмала.	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Темы проектов Темы рефератов Вопросы для экзамена	7 2 4 5
7.2	Товароведная характеристика сахара.	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Темы проектов Темы рефератов Вопросы для экзамена	6 2 4 5
7.3	Товароведная характеристика меда	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Темы проектов Темы рефератов Вопросы для экзамена	6 2 4 5
7.4	Товароведная характеристика мармелада и пастильных изделий.	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Темы проектов Темы рефератов Вопросы для экзамена	7 2 4 5
7.5	Товароведная характеристика карамели и конфет.	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Темы проектов Темы рефератов Вопросы для экзамена	7 2 4 5
7.6	Товароведная характеристика	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания	7

	мучных кондитерских изделий.		Темы проектов Темы рефератов Вопросы для экзамена	2 4 5
8	Товароведение и экспертиза пищевых жиров	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Задачи Темы проектов Темы рефератов Вопросы для экзамена	29 32 6 12 15
8.1	Классификация пищевых жиров.	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Темы проектов Темы рефератов Вопросы для экзамена	7 2 4 5
8.2	Товароведная характеристика растительных масел.	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Задачи Темы проектов Темы рефератов Вопросы для экзамена	9 11 2 4 5
8.3	Товароведная характеристика маргарина и майонеза.	ПК-1; ПК-4	Тестовые задания Задачи Темы проектов Темы рефератов Вопросы для экзамена	13 21 2 4 5

## 6.2. Перечень вопросов для зачета и экзамена

### Перечень вопросов для зачета

1. Крупа. Ассортимент. Производство. (ПК-1; ПК-4)
2. Экспертиза качества крупы. Идентификация и фальсификация (ПК-1; ПК-4)
3. Ассортимент и пищевая ценность крупы. Пшено. Рис. Упаковка, маркировка. (ПК-1; ПК-4)
4. Ассортимент и пищевая ценность крупы. Гречневая крупа. Крупы из овса, пшеницы, ячменя. Кукурузная крупа. Горох. Хранение крупы. (ПК-1; ПК-4)
5. Мука. Классификация. Производство. Пшеничная хлебопекарная мука. (ПК-1; ПК-4)
6. Мука. Особенности производства ржаной муки. Ассортимент ржаной муки. Ячменная мука. (ПК-1; ПК-4)
7. Экспертиза качества муки, хранение. (ПК-1; ПК-4)
8. Пищевая ценность хлеба. Сырье. Производство. Способы приготовления пшеничного теста. (ПК-1; ПК-4)
9. Способы приготовления ржаного теста. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий. (ПК-1; ПК-4)
10. Ассортимент хлеба из пшеничной муки. (ПК-1; ПК-4)
11. Экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий. (ПК-1; ПК-4)
12. Дефекты хлебобулочных изделий. Упаковка, маркировка, хранение. (ПК-1; ПК-4)
13. Макароны изделия. Сырье. Производство. Классификация. (ПК-1; ПК-4)
14. Макароны изделия. Ассортимент трубчатых, нитеобразных, лентообразных, фигурных макаронных изделий. (ПК-1; ПК-4)
15. Экспертиза качества макаронных изделий. (ПК-1; ПК-4)
16. Упаковка, маркировка макаронных изделий. Хранение. Дефекты. (ПК-1; ПК-4)
17. Свежие плоды. Классификация. Ассортимент. (ПК-1; ПК-4)
18. Химический состав и пищевая ценность свежих плодов. (ПК-1; ПК-4)
19. Экспертиза качества свежих плодов. (ПК-1; ПК-4)
20. Упаковка, маркировка, хранение свежих плодов. (ПК-1; ПК-4)
21. Переработанные плоды. Классификация и ассортимент. (ПК-1; ПК-4)
22. Химический состав и пищевая ценность переработанных плодов. Ассортимент сушеных плодов. (ПК-1; ПК-4)

23. Экспертиза качества переработанных плодов. (ПК-1;ПК-4)
24. Упаковка, маркировка, хранение продуктов переработки плодов. (ПК-1;ПК-4)
25. Свежие овощи. Классификация. Ассортимент. (ПК-1;ПК-4)
26. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей. (ПК-1;ПК-4)
27. Экспертиза качества свежих овощей. (ПК-1;ПК-4)
28. Упаковка, маркировка, хранение овощей. (ПК-1;ПК-4)
29. Продукты переработки овощей. Классификация и ассортимент. (ПК-1;ПК-4)
30. Химический состав и пищевая ценность переработанных овощей. (ПК-1;ПК-4)
31. Экспертиза качества продуктов переработки овощей. (ПК-1;ПК-4)
32. Упаковка, маркировка, хранение продуктов переработки овощей. (ПК-1;ПК-4)
33. Мясо убойных животных. Ткани мяса. Транспортирование и хранение мяса. (ПК-1;ПК-4)
34. Химический состав мяса. Классификация. Клеймение и маркировка мяса. (ПК-1;ПК-4)
35. Экспертиза качества мяса. (ПК-1;ПК-4)
36. Разделка туш для розничной торговли. (ПК-1;ПК-4)
37. Колбасные изделия. Сырье. Производство. (ПК-1;ПК-4)
38. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение колбасных изделий. (ПК-1;ПК-4)
39. Экспертиза качества колбасных изделий. (ПК-1;ПК-4)
40. Классификация и ассортимент колбасных изделий. (ПК-1;ПК-4)
41. Субпродукты. Классификация. Требования к качеству. Упаковка и хранение. (ПК-1;ПК-4)
42. Мясные полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент натуральных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка и хранение. (ПК-1;ПК-4)
43. Панированные и рубленые полуфабрикаты. Требования к качеству. (ПК-1;ПК-4)
44. Мясные копчености. Классификация. Ассортимент (буженина, рулеты, филей, ветчина в форме). Упаковка. (ПК-1;ПК-4)
45. Требования к качеству мясных копченостей. Ассортимент (окорока, корейка, грудинка, бекон, шейка). Хранение. (ПК-1;ПК-4)
46. Мясные консервы. Классификация. Сырье. Производство. Дефекты. (ПК-1;ПК-4)
47. Мясные консервы. Ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение. (ПК-1;ПК-4)
48. Экспертиза качества мясных консервов. (ПК-1;ПК-4)

#### **Перечень вопросов для экзамена**

1. Общие сведения о рыбе. Нормы потребления. Анатомическое строение. (ПК-1;ПК-4)
2. Химический состав и пищевая ценность рыбы. (ПК-1;ПК-4)
3. Живая товарная рыба. Классификация и ассортимент. (ПК-1;ПК-4)
4. Особенности организации торговли, хранения и транспортировки живой товарной рыбы. (ПК-1;ПК-4)
5. Экспертиза качества живой товарной рыбы. (ПК-1;ПК-4)
6. Охлажденная рыба. Способы охлаждения рыбы. (ПК-1;ПК-4)
7. Мороженая рыба. Способы замораживания рыбы. (ПК-1;ПК-4)
8. Особенности упаковки, маркировки, транспортирования, хранения и реализации охлажденной и мороженой рыбы. (ПК-1;ПК-4)
9. Соленая и маринованная рыба. Пряный посол. Дефекты соленой и маринованной рыбы. (ПК-1;ПК-4)
10. Экспертиза качества соленой рыбы. (ПК-1;ПК-4)
11. Сушеная рыба. Способы сушки рыбы. (ПК-1;ПК-4)
12. Вяленая рыба. Дефекты вяленой рыбы. (ПК-1;ПК-4)
13. Экспертиза качества вяленой рыбы. (ПК-1;ПК-4)
14. Молоко. Химический состав и пищевая ценность. (ПК-1;ПК-4)
15. Молоко. Приемка молока на заводе. Виды термической обработки. (ПК-1;ПК-4)



16. Ассортимент молока. Способы фальсификации. (ПК-1;ПК-4)
17. Экспертиза качества молока. (ПК-1;ПК-4)
18. Товароведная характеристика сливок. (ПК-1;ПК-4)
19. Кисломолочные напитки. Классификация. Производство. (ПК-1;ПК-4)
20. Кисломолочные напитки смешанного брожения. (ПК-1;ПК-4)
21. Экспертиза качества кисломолочных напитков. (ПК-1;ПК-4)
22. Кисломолочные продукты. Творог. Производство. (ПК-1;ПК-4)
23. Кисломолочные продукты. Творог. Хранение. (ПК-1;ПК-4)
24. Экспертиза качества творога. (ПК-1;ПК-4)
25. Кисломолочные продукты. Сметана. Производство. Хранение. (ПК-1;ПК-4)
26. Кисломолочные продукты. Сметана. Упаковка, маркировка, хранение. (ПК-1;ПК-4)
27. Экспертиза качества творога. (ПК-1;ПК-4)
28. Кисломолочные напитки молочно-кислого брожения. (ПК-1;ПК-4)
29. Творожные изделия. (ПК-1;ПК-4)
30. Масло коровье. Товароведная характеристика и потребительские свойства. Производство. (ПК-1;ПК-4)
31. Ассортимент и классификация сливочного масла. Фасование, транспортирование и хранение. (ПК-1;ПК-4)
32. Экспертиза качества сливочного масла. (ПК-1;ПК-4)
33. Диетические и лечебно-профилактические свойства кисломолочных напитков. Биотехнология кисломолочных напитков и сметаны. (ПК-1;ПК-4)
34. Классификация и ассортимент сыра. Сырье. (ПК-1;ПК-4)
35. Особенности производства сыра. (ПК-1;ПК-4)
36. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение. Особенности реализации. (ПК-1;ПК-4)
37. Дефекты сыра. Плавленый сыр. (ПК-1;ПК-4)
38. Экспертиза качества сыра. (ПК-1;ПК-4)
39. Чай. Характеристика сырья. Химический состав, пищевая ценность. (ПК-1;ПК-4)
40. Классификация и ассортимент. Производство черного байхового чая. (ПК-1;ПК-4)
41. Зеленый, желтый, красный байховые чаи. Ароматизированный чай. (ПК-1;ПК-4)
42. Экспертиза качества чая. (ПК-1;ПК-4)
43. Упаковка, маркировка и хранение чая. Дефекты. (ПК-1;ПК-4)
44. Кофе. Классификация. Химический состав сырого кофе. (ПК-1;ПК-4)
45. Кофе натуральный жареный. Производство. Ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение. (ПК-1;ПК-4)
46. Растворимый кофе. Производство. (ПК-1;ПК-4)
47. Экспертиза качества растворимого кофе. (ПК-1;ПК-4)
48. Кофейные напитки. (ПК-1;ПК-4)
49. Безалкогольные плодово-ягодные газированные напитки. (ПК-1;ПК-4)
50. Соки, нектары и сокодержательные напитки. (ПК-1;ПК-4)
51. Классификация и ассортимент соков и нектаров. (ПК-1;ПК-4)
52. Сиропы. Экстракты. Морсы. (ПК-1;ПК-4)
53. Газированные безалкогольные напитки. Искусственные и природные минеральные воды. (ПК-1;ПК-4)
54. Экспертиза качества безалкогольных напитков. (ПК-1;ПК-4)
55. Квас и напитки из хлебного сырья. (ПК-1;ПК-4)
56. Слабоалкогольные напитки. Пиво. Сырье для производства. (ПК-1;ПК-4)
57. Производство пива. Ассортимент. (ПК-1;ПК-4)
58. Экспертиза качества пива. (ПК-1;ПК-4)
59. Брага. Медовые напитки. (ПК-1;ПК-4)
60. Алкогольные напитки. Этиловый спирт. (ПК-1;ПК-4)
61. Алкогольные напитки. Водка. (ПК-1;ПК-4)

62. Алкогольные напитки. Ликеро-водочные изделия. Ликеры. Пунши. (ПК-1;ПК-4)
63. Алкогольные напитки. Настойки. Бальзамы. Джин. Аперитивы. (ПК-1;ПК-4)
64. Крепкие алкогольные напитки. Ром. Виски. (ПК-1;ПК-4)
65. Экспертиза качества алкогольных напитков. Хранение алкогольных напитков. (ПК-1;ПК-4)
66. Виноградные вина. Классификация. Производство. (ПК-1;ПК-4)
67. Характеристика отдельных групп вина. (ПК-1;ПК-4)
68. Игристые вина. (ПК-1;ПК-4)
69. Пряности. Классификация и ассортимент. Химический состав. Упаковка. Хранение. (ПК-1;ПК-4)
70. Экспертиза качества пряностей. (ПК-1;ПК-4)
71. Приправы. Соль. Лимонная кислота. (ПК-1;ПК-4)
72. Приправы. Горчица. Хрен столовый. Соловый уксус. (ПК-1;ПК-4)
73. Экспертиза качества приправ. (ПК-1;ПК-4)
74. Крахмал. Строение крахмального зерна, свойства. Классификация. Ассортимент. (ПК-1;ПК-4)
75. Производство крахмала. Дефекты. (ПК-1;ПК-4)
76. Экспертиза качества крахмала. (ПК-1;ПК-4)
77. Упаковка и хранение крахмала. Крахмалопродукты. (ПК-1;ПК-4)
78. Сахар. Общая характеристика. Значение в питании. Пищевая ценность. (ПК-1;ПК-4)
79. Производство сахара-песка. Сахар рафинад, Дефекты. (ПК-1;ПК-4)
80. Экспертиза качества сахара-песка. Особенности реализации и хранения. (ПК-1;ПК-4)
81. Мед. Классификация и ассортимент. Химический состав. Искусственный мед. (ПК-1;ПК-4)
82. Мед. Дефекты. Фальсификация. Упаковка, маркировка, хранение. (ПК-1;ПК-4)
83. Экспертиза качества меда. (ПК-1;ПК-4)
84. Мармелад. Классификация. Производство. (ПК-1;ПК-4)
85. Экспертиза качества мармелада. (ПК-1;ПК-4)
86. Пастильные изделия. Классификация. Производство. (ПК-1;ПК-4)
87. Упаковка, маркировка, хранение пастильных изделий. (ПК-1;ПК-4)
88. Экспертиза качества пастильных изделий. (ПК-1;ПК-4)
89. Экспертиза качества карамели. (ПК-1;ПК-4)
90. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение карамели. (ПК-1;ПК-4)
91. Мучные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент. (ПК-1;ПК-4)
92. Производство печенья. Упаковка, маркировка. Хранение. (ПК-1;ПК-4)
93. Экспертиза качества печенья. (ПК-1;ПК-4)
94. Крекер. Галеты. (ПК-1;ПК-4)
95. Карамель. Классификация. Производство. (ПК-1;ПК-4)
96. Карамель. Упаковка, маркировка, хранение, реализация. Дефекты. (ПК-1;ПК-4)
97. Экспертиза качества карамели. (ПК-1;ПК-4)
98. Конфеты. Помадная, молочная, фруктовая, желейная, желейно-фруктовая, пралиновая конфетные массы. (ПК-1;ПК-4)
99. Конфеты. Сбивная, грильяжная, марципановая, кремовая, ликерная, комбинированная конфетные массы. (ПК-1;ПК-4)
100. Конфеты. Формование конфетных масс. Упаковка. Хранение. Реализация. (ПК-1;ПК-4)
101. Экспертиза качества конфет. (ПК-1;ПК-4)
102. Значение жиров в питании. Нормы потребления. Пищевая ценность. (ПК-1;ПК-4)
103. Растительные масла. Классификация сырья. Производство. (ПК-1;ПК-4)
104. Растительные масла. Извлечение масла из маслосодержащего сырья. Рафинация. (ПК-1;ПК-4)
105. Растительные масла. Расфасовка, упаковка, маркировка, хранение. (ПК-1;ПК-4)

106. Экспертиза качества растительных масел. (ПК-1;ПК-4)  
 107. Ассортимент растительных масел. (ПК-1;ПК-4)  
 108. Маргариновая продукция. Маргарин. Сырье для производства. (ПК-1;ПК-4)  
 109. Маргарин. Производство. (ПК-1;ПК-4)  
 110. Упаковка, маркировка, хранение маргарина. Классификация и ассортимент маргарина. (ПК-1;ПК-4)  
 111. Экспертиза качества маргарина. (ПК-1;ПК-4)  
 112. Майонез. Сырье для производства. (ПК-1;ПК-4)  
 113. Производство майонеза. Фасовка, маркировка, хранение. (ПК-1;ПК-4)  
 114. Классификация и ассортимент майонеза. (ПК-1;ПК-4)  
 115. Экспертиза качества майонеза. (ПК-1;ПК-4)

### 6.3. Шкала оценочных средств

При функционировании модульно-рейтинговой системы обучения знания, умения и навыки, приобретаемые обучающимися в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Учебная дисциплина имеет итоговый рейтинг -100 баллов, который складывается из рубежного (40 баллов), промежуточного – (50 баллов) и поощрительного рейтинга (10 баллов). Итоговая оценка знаний обучающегося по дисциплине определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти балльную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол. баллов)
Продвинутый (75 -100 баллов) - «отлично» или «зачтено»	Выполнение полного объема работы; правильные и четкие ответы на вопросы билета; правильные и четкие ответы на дополнительные вопросы; способность формировать собственное мнение по актуальным вопросам; – полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины: потребительских свойств товаров; факторов формирующих и сохраняющих качество товаров; –умение проводить приемку товаров по качеству, количеству и комплектности; ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований; – владение методами классификации товаров; методами экспертизы, определения качества товаров; методами определения показателей ассортимента	Тестовые задания (31-40) Реферат (проект, задачи) (9-10) Вопросы к зачету, экзамену (38-50 баллов)
Базовый (50 -74 балла) – «хорошо» или «зачтено»	Выполнение объема работ на 75-80%; умение дать правильный, но не всегда полный ответ на основные и дополнительные вопросы билета; некоторые трудности в формировании собственных выводов по актуальным вопросам; – знание учебного материала из разных разделов дисциплины: потребительских свойств товаров; факторов формирующих и сохраняющих качество товаров; –умение проводить приемку товаров по качеству, количеству и комплектности; ясно излагать изученный материал, производить собственные размышления; – владение методами классификации товаров; методами экспертизы, определения качества товаров; методами определения показателей ассортимента	Тестовые задания (21-30) Реферат (проект, задачи) (7-8) Вопросы к зачету, экзамену (25-37)
Пороговый (35 - 49 баллов) – «удовлетвори-	Выполнение объема работы на 50-60%; по основным вопросам ответ правильный, но неполный; проблемы в ответах на дополнительные вопросы; проблемы в	Тестовые задания (11-20) Реферат (проект,

тельно» или «зачтено»	формулировании собственного мнения – знание учебного материала из разных разделов дисциплины: потребительских свойств товаров; факторов формирующих и сохраняющих качество товаров; – умение проводить приемку товаров по качеству, количеству и комплектности; достаточно грамотно излагать изученный материал; – достаточное владение методами классификации товаров; методами экспертизы, определения качества товаров; методами определения показателей ассортимента	задачи) (5-6) Вопросы к зачету, экзамену (18-24)
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно» или «не зачтено»	Выполнено менее 50% объема работы; неумение сформулировать правильный и четкий ответ по основным и дополнительным вопросам; неумение формулировать собственное мнение – незнание учебного материала из разных разделов дисциплины: потребительских свойств товаров; факторов формирующих и сохраняющих качество товаров; – неумение проводить приемку товаров по качеству, количеству и комплектности; – неумение излагать изученный материал, производить собственные размышления – не владение методами классификации товаров; методами экспертизы, определения качества товаров; методами определения показателей ассортимента	Тестовые задания (0-10) Реферат (проект, задачи) (0-4) Вопросы к зачету, экзамену (0-17)

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов), необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

### **7.1. Основная учебная литература**

1. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров. [Электронный ресурс] / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. — Электрон. дан. — М.: Дашков и К, 2014. — 930 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/70588>
2. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. [Электронный ресурс] / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. — Электрон. дан. — М.: Дашков и К, 2016. — 374 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/72412>
3. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. [Электронный ресурс] / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. — Электрон. дан. — М.: Дашков и К, 2014. — 328 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/50274>
4. Блинникова О.М. Учебное пособие «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров». – Мичуринск-Наукоград РФ, 2007. – 234 с. (гриф УМО)
5. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник/Под ред. Шевченко В.В. – М.: ИНФРА-М, 2005. – 282 с.

### **7.2. Дополнительная учебная литература**

1. Резниченко, И.Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий. [Электронный

- ресурс] — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2014. — 203 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/60196>
2. Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум). [Электронный ресурс] / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/52616>
  3. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов – 5-е изд., испр. под ред. Касторных М. С. / М.С. Касторных, В.А.Кузьмина и др. - М. : Изд. центр «Академия», 2014.
  4. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / Н.В. Коник. – 2013 г.
  5. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.: Дашков и К°, 2010.
  6. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. - 2014.
  7. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник. – М.: Дашков и К. - 2005. – 416 с.
  8. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник. – М.: Дашков и К. - 2005. – 404 с.
  9. Законы РФ, действующие нормативные документы на конкретные виды продукции, термины и определения, правила приемки, методы контроля (Технические регламенты, ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, ТУ, СанПин и др.).
  10. Периодические издания: «Товаровед продовольственных товаров», «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельхозсырья», «Вопросы питания», «Спрос», «Эксперт», «Конкуренты и качество», «Потребитель», «Современная торговля» и др.

### **7.3. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
2. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности [http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS\\_Ru](http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru).
3. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

### **7.4. Методические указания по освоению дисциплины (модуля)**

1. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение однородных групп товаров», направление подготовки 38.03.06 Торговое дело. – Мичуринск, 2022.
2. Блинникова О.М. Методические рекомендации по проведению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение однородных групп товаров», направление подготовки 38.03.06 Торговое дело. – Мичуринск, 2022.
3. Блинникова О.М. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине «Товароведение однородных групп товаров» для обучающихся направления подготовки 38.03.06 Торговое дело. – Мичуринск, 2022.

### **7.5 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)**

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием

различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

### **7.5.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных**

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)

2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)

3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)

4. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 07.04.2023 № б/н)

5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (<http://ebs.rgazu.ru/>) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)

6. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 04.04.2023 № 2702/бп22)

7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)

8. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru/>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

9. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

10. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru/>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

### **7.5.2. Информационные справочные системы**

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 03.02.2023 № 11481 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 22.12.2022 № 194-01/2023)

### **7.5.3. Современные профессиональные базы данных**

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 11.07.2022 № 530/2022)

2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>

3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

#### 7.5.4. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165</a>	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 06.07.2022 № б/н, срок действия: с 22.11.2022 по 22.11.2023
3	Мой Офис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444</a>	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» ( <a href="https://docs.antiplagius.ru">https://docs.antiplagius.ru</a> )	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186</a>	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 17.04.2023 № 6627, срок действия: с 17.04.2023 по 16.04.2024
5	AcrobatReader - просмотр документов PDF, DjVU	<a href="https://www.adobe.com/ru/acrobat/reader">Adobe Systems</a>	Свободно распространяемое	-	-

6	FoxitReader - просмотр документов PDF, DjVU	<a href="http://www.foxit.com">Foxit Corporation</a>	Свободно распространяемое	-	-
---	--	--	---------------------------	---	---

### 7.5.5. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>

### 7.5.6. Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: [miro.com](http://miro.com)
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

### 7.5.7. Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Лекции Практические занятия	ПК-1; ПК-4

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/103)

Оснащенность:

1. Проектор Acer X1261P (nV 3D) DLP 2700LUMENS (инв. № 2101045353);
2. Экран Draper Luma NTSC (3:4) 305/120" ручной, настенно-потолочный (инв. № 2101065491)
3. Ноутбук Lenovo IdeaPad V580c (инв. № 21013400405)
4. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лаборатория экспертизы качества продовольственных и непродовольственных товаров) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/16)

Оснащенность:

1. Весы ВЛР-200 (инв. № 2101040453);
2. Весы лабораторные СУХ-620Н (инв. № 41013401559);
3. Весы лабораторные ВЛКТ-500 (инв. № 1101041311);
4. Весы настольные циферблатн. (инв. № 2101060138);
5. Весы технические Т-1000 (инв. № 2101060121; 2101060122)
6. Влагомер Кварц (инв. № 1101041322);



7. Дистиллятор (инв. № 2101060123);
8. Кухонная плита Mogue 57229 FW(инв. № 41013602188);
9. Лабораторная мебель «Варшава» (инв. № 21013600715);
10. Микроскоп (инв. № 2101060130);
11. Мясорубка «Василиса М2» (инв. № 21013600721);
12. Поляриметр ИГП-01 (инв. № 2101040458);
13. Прибор для определения клейковины ИДК-4 (инв. № 2101040460);
14. Рефрактометр РЛ-2 (инв. № 2101040455);
15. Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шапкой (инв. № 21013400705);
16. Рефрактометр ИРФ-464 (инв. № 2101060131);
17. РН-метр РН-013 (инв. № 21013400704);
18. РН-метр (инв. № 2101040462);
19. Сахариметр СУ-4 (инв. № 2101040459; 21013400702);
20. Сита почвенные (инв. № 2101060135);
21. СОЭКС-Нитрат-тестер мод. NVC-019-1 (инв. № 21013400706);
22. Стенд 1,5\*0,72 м (инв. № 21013600706);
23. Стенд 1,5\*1,05 м (инв. № 21013600705);
24. Стенд 1,8\*0,6 м (инв. № 21013600708);
25. Стенд 1,8\*0,6 м (инв. № 21013600707);
26. Стенд 1\*4,5 м (инв. № 21013600709);
27. Стиральная машина ОКА (инв. № 2101060136);
28. Стол для весов (инв. № 1101041316);
29. Стол для титрования (инв. № 1101041317);
30. Стол передвижной (инв. № 1101041315);
31. Стол приставной (инв. № 1101041312, 1101041313, 1101041314);
32. Термостат (инв. № 2101040461);
33. Фотометр КФК-3-01 «ЗОМЗ» фотоэлектрический (инв. № 21013400703);
34. Холодильник НОРД (инв. № 2101040456);
35. Центрифуга МРВ-310 (инв. № 1101041303);
36. Центрифуга ОКА (инв. № 1101041304);
37. Шкаф вытяжной (инв. № 2101040451);
38. Шкаф лабораторный (инв. № 21013600722; 21013600723; 21013600724; 21013600725);
39. Шкаф сушильный ШСО-80 (инв. № 1101041302);
40. Шкаф сушильный ЛП 33/2 (инв. № 2101040452);
41. Шкаф для документов ШК 07.04 (инв. № 1101063937);
42. Экран на штативе Projecta (инв. № 11010417158).

3. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лаборатория экономики) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/405)

Оснащенность:

1. Компьютер Dual Core, мат плата Asus P5G41C-MLX, опер. память 2048 Мб, монитор 19” (инв. № 2101045266, 2101045265, 2101045264, 2101045263, 2101045262, 2101045261, 2101045260, 2101045259, 2101045258, 2101045257, 2101045256, 2101045255, 2101045254, 2101045253, 2101045252)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

4. Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А,

5/26а)

Оснащенность:

1. Компьютеры Celeron 2000 (инв. № 1101044956, 1101044955, 1101044954, 1101044953);
2. Компьютеры Celeron E 3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943 (инв. № 1101047397, 1101047396, 1101047395, 1101047394, 1101047393, 1101047392, 1101047391, 1101047390, 1101047387, 1101047385);
3. Компьютер Pentium (инв. № 2101041806);
4. Плоттер СН336А HP (инв. № 41013400057);
5. Принтер Canon (инв. № 1101044951);
6. Сканер (инв. № 2101065186);
7. Копировальный аппарат Canon (инв. № 2101041802);
8. Модем (инв. № 2101065200).

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

5. Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/5)

Оснащенность:

1. Компьютер Intel Core 2 Quad Q9400 Монитор Asus TFT 21,5" (инв. № 2101045126);
2. Компьютер Intel Core 2 Quad Q9400 Монитор Asus TFT 21,5" (инв. № 2101045125)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Товароведение однородных групп товаров» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.06. Торговое дело (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1334 от 12 ноября 2015 г.

Автор: зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения, д.т.н.  
Блинникова О.М.



Рецензент: доцент кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства, к.с.-х.н. Винницкая В.Ф.



Программа рассмотрена на заседании кафедры торгового дела и товароведения, протокол № 6 от 15 января 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института экономики и управления Мичуринского ГАУ протокол № 8 от 15 марта 2016 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета протокол № 7 от 17 марта 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО

Программа рассмотрена на заседании кафедры торгового дела и товароведения, протокол № 8 от 03 апреля 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института экономики и управления Мичуринского ГАУ протокол № 9 от 18 апреля 2017 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 7 от 12 февраля 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 7 от 19 февраля 2018 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета протокол № 8 от 22 февраля.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры торгового дела и товароведения, протокол № 9 от «19» апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от «23» апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от «25» апреля 2019 г.

Рабочая программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от «12» апреля 2021 г.

Рабочая программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от «19» апреля 2021 г.

Рабочая программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от «22» апреля 2021 г.

Рабочая программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры экономики и коммерции, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Рабочая программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института экономики и управления, протокол № 8 от «19» апреля 2022 г.

Рабочая программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от «21» апреля 2022 г.

Рабочая программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства протокол № 13 от «9» июня 2023 г.

Рабочая программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института экономики и управления ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ. Протокол № 10 от «20» июня 2023 г.

Рабочая программа утверждена решением Учебно-методического совета университета протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

