

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»



УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,
(В.В. Морозов)
«28» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.03.01 «Товароведение»

Код и направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль)	<u>Лечебное дело</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2019</u>
Факультет	<u>технологический</u>
Выпускающая кафедра	<u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
Кафедра-разработчик	<u>Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>144/4</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>экзамен</u>

Ярославль 2020 г.

При разработке рабочей программы дисциплины «Товароведение» в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «19» сентября 2017 года № 939.

2. Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) Лечебное дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «05» марта 2019 г. Протокол № 2. Период обучения: 2019...2023 гг.

Преподаватель-разработчик:


(подпись)

старший преподаватель Мельникова Л.Э.
(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции «25» августа 2020г. Протокол № 12.


И.о Заведующего кафедрой


(подпись)

к.с.-х.н., доцент Сенченко М.А.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии технологического факультета «27» августа 2020 г. Протокол № 11

Председатель учебно-методической комиссии факультета


(подпись)

Зубарева Т.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)


СОГЛАСОВАНО:

Отдел комплектования Библиотеки


(подпись)


Войкова Ч.В.
Фамилия И.О.

Руководитель образовательной программы


(подпись)

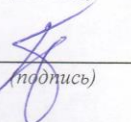
к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Руководитель образовательной программы


(подпись)

к.б.н., доцент Тимаков А.В.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Декан технологического факультета


(подпись)

к.с.-х.н., Бушкарева А.С.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ раз-дела	Наименование раздела (подраздела)	Стр
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2.1	Универсальные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.2	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.3	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.3.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	6
2.3.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	6
2.3.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	7
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	8
4	Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)	8
5	Содержание дисциплины	9
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	9
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	9
5.3	Лабораторные работы/практические работы	10
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	11
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	11
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	12
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	12
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	14
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	16

7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	16
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)	21
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	23
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	25
8.1	Основная учебная литература	25
8.2	Дополнительная учебная литература	25
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	26
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	26
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	26
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	27
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	28
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	28
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	29
11.3	Доступ к сети интернет	29
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	29
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	30
13	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	32
	Приложения	32
	Приложение 1. Лист дополнений и изменений к рабочей программе дисциплины	32
	Приложение 2 Аннотация рабочей программы дисциплины	35

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области товароведения и экспертизы продуктов животного происхождения.

Задачи дисциплины

- изучение: основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов; основных положений Технических регламентов на данную продукцию; основ технологии классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков, требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах; изучение упаковки, маркировки и хранения товаров животного происхождения.

- овладение практическими навыками: умение анализировать рынок продовольственных товаров, пользоваться нормативной документацией, идентифицировать подлинность, видовую и сортовую принадлежность товара по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции, выявить дефекты и фальсификацию, несоответствие маркировки требованиям нормативных документов, создать необходимые условия на всех этапах товародвижения, правила товарного соседства.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной дисциплины (модуля) направлено на формирование у обучающихся следующих и профессиональных компетенций (*ПКОС- 7.1, ПКОС-10.2*).

2.1 Универсальные компетенции и индикаторы их достижения не предусмотрены

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть

2.2 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения не предусмотрены

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть

2.3. Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Профессиональные компетенции					
Профессиональная	ПКОС -7	Способен проводить работу по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	ПКОС - 7.1. Способен проводить работы по ветеринарно-санитарной экспертизе		
			виды работ по ветеринарно-санитарной экспертизе	проводить работы по ветеринарно-санитарной экспертизе	приемами проведения работ по ветеринарно-санитарной экспертизе
Профессиональная	ПКОС-10	Готов составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам	ПКОС- 10.2. Способен к составлению производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)		
			Способы применения на практике базовых знаний и разработке нормативно-технической документации	Правильно разрабатывать нормативно и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе.	Способностью к разработке нормативной и технической документацией по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии

2.3.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности: 13 <i>Сельское хозяйство</i>	
Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
13.012	Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 года № 547-н (зарегистрирован Министерством Юстиции РФ 22 октября 2018 г., регистрационный № 52496)

2.3.2 Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач»					
А	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	6	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	A/01.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	A/02.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	A/03.6	6

2.3.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС – 7.1, ПКОС-10.2) образовательной организацией и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата, сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников, на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпуск-

никам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями.

В связи с отсутствием примерной основной образовательной программы, включенной в реестр ПООП, Академией в образовательную программу Ветеринарно-санитарная экспертиза не включены обязательные профессиональные компетенции выпускников (ПКО) и (или) рекомендуемые профессиональные компетенции.

Профессиональные компетенции определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание (ПС и(или) анализ требований к профессиональным компетенциям, обобщения отечественного и зарубежного опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	Организация и проведение контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных	ПКОС-7. Способен проводить работу по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	ПКОС-7.1 Способен проводить работы по ветеринарно-санитарной экспертизе ПКОС-7.2 Способен составлять отчеты на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе ПКОС-7.3 Способен разрабатывать новые препараты, методики в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта; Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 года № 547-н (зарегистрирован Министерством Юстиции РФ 22 октября 2018 г., регистрационный № 52496)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
Участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов	Организация и проведение контроля при транспортировке продукции животного, растительного	ПКОС-10 Готов составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы,	ПКОС-10.2 Способен к составлению отчетности по утвержденным нормам	на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отече-

предприятия, в организации испытаний и внедрении новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств, в разработке нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии	происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных	оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам	ответственного и зарубежного опыта; Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 года № 547-н (зарегистрирован Министерством Юстиции РФ 22 октября 2018 г., регистрационный № 52496)
---	---	---	---

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы «Товароведение» относится к элективным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений к основной профессиональной образовательной программы бакалавриата (Б1.В.ДВ.03.01).

4 Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего часов	7 Семестр, 4 курс <u>108</u> часа
1. Контактная работа при проведении учебных занятий (всего) (Лек+Лаб+ПР+КСР)*, в том числе:	69,7	69,7
лекционные занятия (ЛЗ)	34	34
лабораторные работы (ЛР)		
практические занятия (ПЗ)	34	34
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	1,7	1,7
2. Самостоятельная работа (всего), (СР+контроль)* в том числе:	71,0	71,0
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, практическим занятиям)	47,3	47,3
Самостоятельная работа при подготовке к контрольной работе	-	-
Самостоятельная работа при подготовке к тестированию	-	-

нию		
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)	-	-
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену	23,7	23,7
3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего	3,3	3,3
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	3,3	3,3
Сдача экзамена по дисциплине (К)*	23,7	23,7
Общая трудоёмкость дисциплины в часах:	144	144
Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:	4	4

5 Содержание дисциплины

5.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ Раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоёмкость, часы						Всего часов
		Контактная работа при проведении учебных занятий				Самостоятельная работа		
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	КСР	СР	Контроль	
1	Введение в товароведение, предмет, цели, задачи, история возникновения в России. Товароведение как наука о товаре.	2		2	0,2	6,0	3,0	13,2
2	Методы оценки качества продовольственных товаров. Основы безопасности. Упаковка как фактор, способствующий сохранению качества товаров	4		4	0,2	6,0	3,0	17,2
3	Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	6		6	0,2	6,0	3,0	21,2
4	Товароведная характеристика и оценка качества животных жиров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	6		6	0,2	6,0	3,0	21,2
5	Товароведная характеристика и оценка качества	4		4	0,2	6,0	3,0	17,2

	пищевых жиров (растительное масло, маргарин, кулинарный жир). Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.							
6	Товароведная характеристика и оценка качества мяса и мясопродуктов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4		4	0,2	6,0	3,0	17,2
7	Товароведная характеристика рыбы, строение, классификация, химический состав и пищевая ценность	4		4	0,2	6,0	3,0	17,2
8	Товароведная характеристика и оценка качества яичных продуктов, строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4		4	0,3	5,3	2,7	16,3
	Самостоятельная работа при подготовке к экзамену							23,7
	Промежуточная аттестация: (экзамен)							3,3
	Итого:	34		34	1,7	47,3	23,7	144

5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ раздла	№ семестра, курса	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)
			ЛЗ	ЛР	ПЗ	
1	7	Введение в товароведение, предмет, цели, задачи, история возникновения в России. Товароведение как наука о товаре.	2		2	ВК (1)
2	7	Методы оценки качества продовольственных товаров. Основы безопасности. Упаковка как фактор, способствующий сохранению качества товаров	4		4	ЗПР (2...4)
3	7	Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав,	6		6	ЗПР (5...7)

		пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.				
4	7	Товароведная характеристика и оценка качества животных жиров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	6		6	ЗПР (8...9)
5	7	Товароведная характеристика и оценка качества пищевых жиров (растительное масло, маргарин, кулинарный жир). Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4		4	ЗПР (10...11)
6	7	Товароведная характеристика и оценка качества мяса и мясопродуктов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4		4	ЗПР (12...14)
7	7	Товароведная характеристика рыбы, строение, классификация, химический состав и пищевая ценность	4		4	ЗПР (15)
8	7	Товароведная характеристика и оценка качества яичных продуктов, строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4		4	ЗПР (16), Т (17)
Итого за семестр			34		34	

5.3 Практические работы

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
Семестр 7				
1	Введение в товароведение, предмет, цели, задачи, история возникновения в России. Товароведение как наука о товаре.	Введение в товароведение, предмет, цели, задачи, история возникновения в России. Товароведение как наука о товаре.	ДЕ- 1. Термины и определения, Цель и задачи товароведения.	2
2	Методы оценки качества продовольственных товаров. Основы безопасности. Упаковка как фактор, спо-	Методы оценки качества продовольственных товаров. Основы безопасности. Упаковка как фактор, способству-	ДЕ- 2. Основы безопасности качества продовольственных товаров	2
			ДЕ- 3. Виды маркировки и методы оценки	2

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
	собствующий сохранению качества товаров.	ющий сохранению качества товаров		
3	Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	ДЕ- 6. Исследование качества молока и сливок.	2
			ДЕ-7. Химический состав и его свойства.	2
			ДЕ-8. Требования к качеству, и упаковке, и маркировке.	2
4	Товароведная характеристика и оценка качества животных жиров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Товароведная характеристика и оценка качества животных жиров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	ДЕ- 9. Характеристика животных жиров.	2
			ДЕ-10. Химический состав, пищевая ценность	2
			ДЕ-11. Требования к упаковке и маркировке.	2
5	Товароведная характеристика и оценка качества пищевых жиров (растительное масло, маргарин, кулинарный жир). Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Товароведная характеристика и оценка качества пищевых жиров (растительное масло, маргарин, кулинарный жир). Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	ДЕ-12. Характеристика и оценка качества пищевых жиров (растительного масла)	2
			ДЕ-13. Характеристика и оценка качества пищевых жиров (маргарин, кулинарный жир).	2
6	Товароведная характеристика и оценка качества мяса и мясопродуктов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Товароведная характеристика и оценка качества мяса и мясопродуктов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	ДЕ-14. Понятия, задачи товароведения и экспертизы мясопродуктов.	2
			ДЕ-15. Морфология и химический состав мясного сырья. Виды порчи мяса.	2

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
7	Товароведная характеристика рыбы, строение, классификация, химический состав и пищевая ценность.	Товароведная характеристика рыбы, строение, классификация, химический состав и пищевая ценность	ДЕ-16. Методы исследования рыбы на доброкачественность.	2
			ДЕ-17. Органолептические показатели и лабораторные методы исследования свежести рыбы и рыбных продуктов.	2
8	Товароведная характеристика и оценка качества яичных продуктов, строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Товароведная характеристика и оценка качества яичных продуктов, строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	ДЕ-19. Товароведная характеристика и оценка качества яиц строение.	2
			ДЕ-20. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	2
Итого				34

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)¹

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы	Количество часов
1	2	3	4	5
1	7	Введение в товароведение, предмет, цели, задачи, история возникновения в России. Товароведение как наука о товаре.	Подготовка к тестированию	6,0
2		Методы оценки качества продовольственных товаров. Основы безопасности. Упаковка как фактор, способствующий сохранению качества товаров.	Подготовка к защите практической работы	6,0
3		Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Подготовка к защите практической работы	6,0
4		Товароведная характеристика и	Подготовка к защите прак-	6,0

¹ Указываются виды самостоятельной работы, направленные на проведение текущего контроля успеваемости, без учета часов самостоятельной работы обучающихся в период проведения промежуточной аттестации.

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы	Количество часов
		оценка качества животных жиров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	тической работы	
5		Товароведная характеристика и оценка качества пищевых жиров (растительное масло, маргарин, кулинарный жир). Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Подготовка к защите практической работы	6,0
6		Товароведная характеристика и оценка качества мяса и мясопродуктов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Подготовка к защите практической работы	6,0
7		Товароведная характеристика рыбы, строение, классификация, химический состав и пищевая ценность.	Подготовка к защите практической работы, тестирование	6,0
8		Товароведная характеристика и оценка качества яичных продуктов, строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Подготовка к защите практической работы, тестирование	5,3
Итого часов в семестр				47,3

6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Зубарева Т.Г., Технология хранения и переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: практикум для обуч. по напр. подг. 35.03.07 Технол. пр-ва и перераб. с.-х. прод. / Т.Г. Зубарева, Т.К. Тимакова, М.А. Сенченко, Ярославль, ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2018, 284с

7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств по дисциплине «Товароведение» – комплект методических и контрольно-измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (ПКОС-7.1, ПКОС-10.2) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по завершению периода обучения.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины и проводится в виде компьютерного или бланчного те-

стирования, защита практических работ, (тестовые задания для входного и текущего контроля, практических работ).

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения (семестр 7) и проводится в форме экзамена.

Задания разработаны в соответствии с рабочей программой дисциплины.

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ПКОС-7.1. Способен проводить работы по ветеринарно-санитарной экспертизе.	
4	Микробиология и иммунология
4	Биохимия сельскохозяйственной продукции
8	Лабораторные методы исследования сырья животного происхождения
8	Лабораторные методы исследования сырья растительного происхождения
ПКОС- 10.2. Способен к составлению производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)	
4	Микробиология и иммунология
4	Биохимия сельскохозяйственной продукции
8	Лабораторные методы исследования сырья животного происхождения
8	Лабораторные методы исследования сырья растительного происхождения

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Уровень сформированности компетенции			
					высокий	средний	ниже среднего	низкий
Код	Содержание				Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовлетворительно/зачтено	неудовлетворительно/ не зачтено
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПКОС К -7	Способен проводить работу по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	ПКОС -7.1 Способен проводить работы по ветеринарно-санитарной экспертизе	Лекции, ПЗ	Тест, ЗПР, экзамен	Знать: способы выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> ориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнения работ по рабочим профессиям.	Знать: способы выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> ориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнения работ по рабочим профессиям.	Знать: способы выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> ориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнения работ по рабочим профессиям.	Знать: способы выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> ориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнения работ по рабочим профессиям.
ПКОС -10	Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследова-	ПКОС-10.2 Способен проводить работы по ветеринарно-	Лекции, ПЗ	Тест, ЗПР, экзамен	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и

	<p>ния с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>санитарной экспертизе</p>			<p>проводить исследования. Уметь: способен правильно разрабатывать нормативно техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.</p>	<p>проводить исследования. Уметь: способен правильно разрабатывать нормативно техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.</p>	<p>проводить исследования. Уметь: способен правильно разрабатывать нормативно техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.</p>	<p>проводить исследования. Уметь: способен правильно разрабатывать нормативно техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.</p>
--	---	------------------------------	--	--	--	--	--	--

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования

Тема 1:

1. На мебельном складе хранится платяной шкаф. Какой потребительной стоимостью он обладает?
 - а. реальной;
 - б. потенциальной;
 - в. подлинной;
 - г. иное.
2. Какой потребительной стоимостью обладает продукт труда, выращенный на приусадебном участке для членов семьи:
 - а. индивидуальной;
 - б. общественной;
 - в. коллективной;
 - г. иное.
3. Какой категорией характеризуется единичная потребительная стоимость?
 - а. качество;
 - б. ассортимент;
 - в. количество;
 - г. иное.

Тема 2:

1. Сливочное масло относится к однородной товарной группе:
 - а. жировых товаров;
 - б. молочных товаров;
 - в. мясных товаров;
 - г. вкусовых товаров.
2. Какие из перечисленных товаров являются видом:
 - а. мебель;
 - б. костюм;
 - в. посуда;
 - г. иное.
3. Совокупность изделий одного вида называют:
 - а. комплектом;
 - б. набором;
 - в. прибором;
 - г. иное.

Тема 3:

1. Определенное количество групп изделий, представленных на данном предприятии называют:
 - а. широтой;
 - б. полнотой;
 - в. глубиной;
 - г. иное.
2. Какой метод лежит в основе деления ассортимента на промышленный и торговый, простой и сложный, укрупненный и развернутый:
 - а. фасетный;

- б. иерархический;
- в. косвенный;
- г. прямой

3. Какой ассортимент представлен в специализированном магазине «Галстуки»:

- а. широкий;
- б. полный
- в. глубокий;
- г. разнообразный.

Тема 4:

1. Требования соответствия изделия общественно необходимым потребностям и оптимальному ассортименту называют:

- а. функциональными;
- б. социальными;
- в. эстетическими;
- г. безопасности.

2. Биологическая ценность пищевых продуктов это характеристика:

- а. жиров, белков и углеводов;
- б. витаминов;
- в. белков;
- г. углеводов.

3. Какие значения показателей качества используют при оценке уровня качества:

- а. регламентированные;
- б. базовые;
- в. определяющие;
- г. иное.

Задания для входного контроля. «ПКОС-7.1», «ПКОС -10.2»

1. Как называется экспертиза, которая проводится несколькими экспертами одной специальности?

- а) комиссионная;
- б) комплексная;
- в) повторная;
- г) дополнительная;
- д) контрольная

2. Как называется экспертиза, которая проводится в случае возникновения у лица, назначившего экспертизу, сомнений в правильности или обоснованности ранее выданного Акта экспертизы для ответа на те же вопросы, которые ранее (в предшествующей экспертизе) решались?

- а) комиссионная;
- б) комплексная;
- в) повторная;
- г) дополнительная;
- д) контрольная

3. Каков максимальный срок действия санитарно-эпидемиологического заключения на продукцию?

- а) 1 год;
- б) 2 года;
- в) 3 года;
- г) 5 лет;

д) срок не указывается.

Тема: «Определение страны происхождения и подлинности товара по штриховому коду.»

Пример практической работы

Цели работы: по штриховому коду на маркировке товара научиться определять страну происхождения товара; научиться определять контрольное число штрихового кода при помощи алгоритма расчета, делать вывод о подлинности товара.

Пособия и принадлежности: натуральные образцы продовольственных и непродовольственных товаров в индивидуальной упаковке; упаковка продовольственных и непродовольственных товаров; калькулятор.

Ход работы.

1. Организационный момент

2. Актуализация знаний обучающихся.

1) Что такое штриховой код?

2) Как расшифровать штрих код?

3) Как вычислить контрольную цифру для определения подлинности товара (подделки).

4) Как определить поддельный товар по штриховому коду?

3. Практическая часть.

Последовательность выполнения работы

1. Определите страну происхождения товара по штриховому коду: подготовьте по три образца продовольственных и непродовольственных товаров в индивидуальной упаковке; изучите структуру штрих кода

Штрих-код (баркод или barcode) - это графическая метка, в которой по определенным правилам закодирована информация, как правило, это алфавитно-цифровой кодификатор. Штрих-код создают таким образом, чтобы эту информацию впоследствии можно было прочитать электронным устройством - считывателем штрих-кода. Кроме того, по штриховому коду можно определить страну происхождения товара.

определите страну происхождения товара на двух образцах и данные занесите в таблицу которая представлена ниже, сравните полученный результат с указанной информацией на маркировке. Сделайте вывод.

Штрих-код, нанесенный на этикетку, может не соответствовать стране изготовителю, заявленному на упаковке, причин для этого может быть несколько:

фирма могла быть зарегистрирована и получить код не в своей, а в той стране, куда направлена основная часть экспорта, производимой ею продукции; товар может быть изготовлен на дочернем предприятии; товар мог быть изготовлен в одной стране по лицензии фирмы из другой страны; учредителями предприятия-производителя являются несколько фирм из различных государств.

Наименование товара	Штрих код	Страна происхождения по цифрам штрихового кода	Страна происхождения товара, указанная на маркировке	Вывод (соответствии)

Контрольные вопросы:

1. Дайте определение что такое штрих код?
2. Как расшифровать штрих код?
3. Как вычислить контрольную цифру для определения подлинности товара (подделки)?
4. Как определить поддельный товар по штриховому коду?
5. Определите по штрих-коду страну производителя товаров?

7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (экзамена)

1. Предмет и содержание товароведения. Основные категории товароведения и их взаимосвязь.
2. Методы научного исследования, применяемые в товароведении.
3. Основные этапы развития товароведения. Современные задачи, стоящие перед товароведением.
4. Классификация товаров: цели, задачи и методы. Преимущества и недостатки методов классификации.
5. Признаки классификации товаров. Общие правила классификации.
6. Виды классификации товаров. Особенности применения.
7. Классификаторы: понятие, виды и категории.
8. Кодирование товаров. Виды и методы кодирования. Преимущества и недостатки методов кодирования.
9. Автоматическая система кодирования товаров. Штриховое кодирование.
10. Ассортимент товаров: понятие, виды, показатели. Формирование эффективной структуры ассортимента.
11. Стратегии и методы управления ассортиментом товаров.
12. Естественные свойства товаров: классификация, влияние на свойства готовой продукции.
13. Физические свойства товаров: определение, основные группы, характеристика, показатели.
14. Химические свойства: определение, основные группы, характеристика, показатели
15. Физико-химические свойства: определение, основные группы, характеристика, показатели.
16. Качество товаров. Основные понятия. Роль потребностей в формировании качества.
17. Требования: понятие, классификация, общие и специальные, текущие и перспективные.
18. Факторы, влияющие на формирование качества товаров.
19. Факторы, сохраняющие качество товаров.
20. Классификация товаров по режимам и срокам хранения.
21. Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению потерь.
22. Показатели качества: понятие, классификация, значение.
23. Номенклатура потребительских свойств товаров: понятие, назначение, правила построения.
24. Функциональные свойства и показатели качества, их определяющие.
25. Полезность пищевых продуктов: пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая.
26. Свойства надежности и показатели качества, их определяющие.
27. Эргономические свойства и показатели, их определяющие.
28. Экологические свойства и показатели, их определяющие.

29. Свойства безопасности и показатели, их определяющие.
30. Оценочная деятельность в товароведении: понятие, виды, цели, порядок проведения.
31. Экспертиза и идентификация: понятие, особенности, значение.
32. Дефекты товаров: понятие, классификация, методы определения.
33. Контроль качества товаров. Виды и методы контроля.
34. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.
35. Методы определения показателей качества. Достоинства и недостатки каждого метода.
36. Оценка качества: понятие, методы, значение.
37. Уровень качества: понятие, порядок оценки уровня качества, методы оценки.
38. Информация о товарах. Требования к информации о товарах.
39. Виды информации о товарах, их назначение, характеристики.
40. Маркировка товаров: назначение, виды, носители.
41. Информационные знаки: понятие группы, назначение и характеристика отдельных групп.
42. Законодательство Российской Федерации о защите прав потребителей.
43. Экспертиза товаров: основные понятия и принципы.
44. Объекты экспертизы товаров.
45. Субъекты экспертизы товаров.
46. Средства экспертизы товаров.
47. Материально-технические средства экспертизы товаров. Средства измерения и обнаружения.
48. Источники (средства) информации о товарах.
49. Документы, как основные источники информации о товарах, перечень документов, их отличия.
50. Нормативные документы: определение, основные виды нормативных документов и их краткая характеристика.
51. Технические документы: определение, виды, краткая характеристика.
52. Технологические документы: определение, виды, краткая характеристика.
53. Маркировка: определение, торговая и производственная маркировка, требования к маркировке.
54. Методы экспертизы: достоинства и недостатки различных методов.
55. Порядок организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации.
56. Требования к составлению и регистрации Акта экспертизы (Заключения эксперта).
57. Порядок проведения экспертизы количества товарных мест и/или товара.
58. Порядок проведения экспертизы качества товара
59. Правила и порядок проведения экспертизы качества товаров по внешнему виду
60. Правила и порядок проведения экспертизы физико-механических и/или химических показателей качества товаров
61. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза товаров: определение, нормативно-правовая база, санитарно-эпидемиологическое заключение, экспертное заключение, срок действия санитарно-эпидемиологического заключения.
62. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
63. Перечень документов, предъявляемых заявителем для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы отечественных и импортных товаров.
64. Экологическая экспертиза товаров: цели, принципы, объекты, субъекты, экологические показатели качества товара, виды загрязнителей и разрушителей, источники экологических загрязнений, способы утилизации товаров.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза товаров: нормативно-правовой база, цели, задачи, объекты, субъекты, результаты ветеринарно-санитарной экспертизы товаров.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете с оценкой производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

Защита лабораторной работы (теоретический опрос) – средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела дисциплины, организованное в виде устного (письменного) опроса обучающегося или в виде собеседования преподавателя с обучающимися.

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса.

Оценка **«отлично»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка **«хорошо»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

Тестовые задания

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 % тестовых заданий;

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

Практическое задание

Критерии оценки знаний обучающегося при написании практического контрольного задания (контрольной работы).

Оценка **«отлично»** – выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов практического контрольного задания и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка **«хорошо»** – выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** – выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на практическое контрольное задание тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка **«неудовлетворительно»** – выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на практическое контрольное задание вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Зачет с оценкой

Критерии оценивания экзамена

Зачет проводится в устной форме. Зачет по дисциплине проводится после теоретического обучения до начала экзаменационной сессии, во время зачетной недели или на последнем занятии по дисциплине. Студенту необходимо сдать работы, иметь положительную оценку по текущей успеваемости и пройти рубежное тестирование (в компьютерной, либо в письменной форме). На рубежном тестировании каждому студенту предлагается выборка объемом 25 тестовых заданий. Каждое тестовое задание представляет собой вопрос, проверяющий уровень освоения студентом одной ДЕ и предполагающие единственный из четырех правильный ответ (закрытое задание).

Знания, умения и навыки обучающихся определяются по системе зачтено с оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или не зачтено с оценкой «неудовлетворительно».

В качестве критерия оценки знаний студентов при проведении зачета по дисциплине (модулю) выбрана следующая система:

«зачтено» с оценками: «отлично» выставляется, если студент ответил на вопросы зачета, сдал все необходимые задания, ответил правильно на 86% и более тестовых заданий;

«хорошо» выставляется, если студент ответил не на все вопросы зачета, сдал необходимые задания, ответил правильно на 75% тестовых заданий;

«удовлетворительно» выставляется, если студент ответил поверхностно на вопросы зачета, сдал некоторые задания, ответил правильно на 51% тестовых заданий;

«не зачтено» с оценкой «неудовлетворительно» заслуживает студент, который не отвечает требованиям, предъявленным для получения удовлетворительной оценки; не сдал необходимые задания, ответил правильно менее 51% тестовых заданий.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов (ЭБС Лань) [Электронный ресурс]: учебник / под общ. ред. В.И. Криштафович. - СПб.: Лань, 2020. - 432 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/129085 . (дата обращения 12.06.2020 г)	Все разделы	7	Электронный ресурс
2	Смирнов, А.В. Товароведение мяса : учебное пособие / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-135-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/58743 (дата обращения 12.06.2020)	Все разделы	7	Электронный ресурс

3	Якупова, Л.Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : 2019-08-14 / Л.Ф. Якупова, А.Х. Волков, Г.П. Юсупова. — 2-е. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122955 (дата обращения 12.06.2020)	Все разделы	7	Электронный ресурс
---	---	-------------	---	--------------------

8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Бобренева И.В., Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов (ЭБС Издательство Лань) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.В. Бобренева. - СПб. : Лань, 2019. - 56 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/113372	Все разделы	7	Электронный ресурс
2	Волков, А.Х. Теоретические основы товароведения : 2019-08-14 / А.Х. Волков, Л.Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2016. — 116 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122953	Все разделы	7	Электронный ресурс

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2.	Электронно-библиотечная система «Руконт»	Универсальная	http://rucont.ru/
3.	Электронно-библиотечная си-	Универсальная	http://ibooks.ru/

	стема «iBooks.ru»		
4.	Электронно-библиотечная система «AgriLib»	Специализированная	http://ebs.rgazu.ru/
5.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	http://elibrary.ru/

9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mch.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.library.ru, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой

	литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические занятия	Работа по алгоритмам, представленным в методических указаниях по выполнению практических работ. Решение проблемы в ходе дискуссионного обсуждения. Работа с дополнительной литературой. Проведение экспериментальных работ в лабораторных условиях. Формулировка выводов.
Подготовка к экзамену	Работа с дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды академии; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№	Наименование	Тематика
1	Calculate Linux	Операционная система
2	Libre Office	Пакет офисных приложений

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.

2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Реферативная и наукометрическая база данных Web of Science	Универсальная	http://webofscience.com Доступ с IP-адреса академии.
5.	Реферативно-библиографическая и наукометрическая база данных Scopus	Универсальная	https://www.scopus.com/ Доступ с IP-адреса академии.
6.	Базы данных издательства SpringerNature	Универсальная	https://www.springernature.com/ Доступ с IP-адреса академии.
7.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
8.	База данных AGRIS	Специализированная	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
9.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnsnb.ru/AKDIL/ Доступ свободный.

11.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.

12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины «Товароведение» используются помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду академии.

12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	«Товароведение»	Учебная аудитория № 208. Посадочных мест 32. Учебная аудитория для проведения учебных занятий. Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в сборе, мультимедиа - проектор Acer XD128D 2600 Ansi Im 1024*0768, активная акустическая система 5,1 ТИП-1; проекционный экран ТИП-1. Программное обеспечение: Microsoft Windows7, Microsoft Office 2007, КОМПАС-Viewer v17, 1С-Предприятия наглядных пособий - компьютер в комплекте - 1 шт.; мультимедиа-проектор Acer P7280 - 1 шт.; проекционный экран DINON Manual настенный - 1 шт., акустическая система - 1шт. Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office.	150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, д. 58
2	Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Помещение №236. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к ин-	150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, д. 58

		<p>формационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования.</p> <p>Программное обеспечение: Microsoft Windows7, Microsoft Office 2007</p>	
--	--	--	--

13 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Товароведение» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в вузе предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, при необходимости – услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины

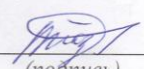



Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2019 – 2023 учебные года

Внесенные изменения на 2019/2020 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Товароведения
наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	26.08.2019 г. Протокол № 12  (подпись)	29.08.2019 г. Протокол № 11  (подпись)
2	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	26.08.2019 г. Протокол № 12  (подпись)	29.08.2019 г. Протокол № 11  (подпись)

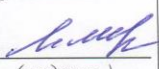
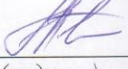
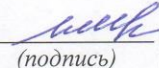
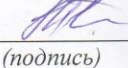
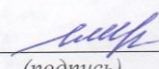
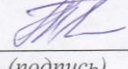
**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2019 – 2023 учебные года**

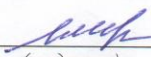

Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Товароведения
наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
2	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет: 9.1 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	Обновлен перечень рекомендуемых интернет-сайтов, необходимых для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профес-	Внесены изменения в состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополне- ния	Дата, номер протокола за- седания кафед- ры, виза заведую- щего кафедрой	Дата, номер протокола засе- дания учебно- методической комиссии, виза председа- теля учебно- методической комиссии фа- культета
	сиональных баз данных и информационных справочных систем			
4	12. Материально- техническое обеспече- ние обучения по дис- циплине 12.1 Планируемые по- мещения для проведе- ния всех видов учебной деятельности	Обновлен перечень ма- териально-технического обеспечения, необходи- мого для реализации об- разовательной програм- мы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины

период обучения: 2019 – 2023 учебные года

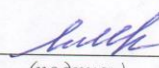

Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Товароведения

наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола засе- дания кафедры, виза заведую- щего кафедрой	Дата, номер протокола засе- дания учебно- методической комиссии, виза председа- теля учебно- методической комиссии фа- культета
1	2. Перечень плани- руемых результатов обучения по дисци- плине, соотнесен- ных с планируемы- ми результатами освоения образова- тельной программы	В связи с утверждением Профессионального стан- дарта 35.03.06 Агроинже- нерия: «Специалист в об- ласти механизации сель- ского хозяйства», утвер- жденный приказом Мини- стерства труда и социаль- ной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 555н (зарегис- трирован Министерством юстиции Российской Фе- дерации 24 сентября 2020 г., регистрационный № 60002) внесены изменения в подраздел 2.3 Профес- сиональные компетенции и индикаторы их дости- жения (п. 2.3.1, п.2.3.2, п.2.3.3) рабочей програм- мы дисциплины	06.10.2020 г. Протокол № 3  (подпись)	07.10.2020 г. Протокол № 2  (подпись)

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Б.1.В.ДВ.03.01 Товароведение

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»

Код и направление подготовки	<u>36.03.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль)	Лечебное дело
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2019
Факультет	технологический
Выпускающая кафедра	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Кафедра-разработчик	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144/4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен

Лекции - 34 ч.

Практический занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 47,3 ч.

Ярославль 2019 г.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина (модуль) Товароведение относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Профессиональные компетенции					
Профессиональная	ПКОС-7	Способен проводить работу по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	ПКОС-7.1. Способен проводить работы по ветеринарно-санитарной экспертизе		
			И выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Правильно проводить работу по рабочей профессии лаборант, инспектор контроля качества	Навыками и выполнениями рабочими профессиями лаборант, инспектор контроля качества в ветеринарно-санитарной экспертизе.
Профессиональная	ПКОС-10	Готов составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам	ПКОС -10.2. Способен к составлению производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)		
			Способен знать и разрабатывать нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе.	Правильно пользоваться нормативно технической документацией.	Навыками и применять базовые знания в теории т проводить исследования по разработанной нормативно технической документации.

Краткое содержание дисциплины

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь: - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; - идентифицировать товары; - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения; знать: - классификацию и ассортимент продовольственных товаров; - химический состав; пищевую ценность продуктов; изменение их свойств под влиянием различных факторов; - товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; - требования к качеству продовольственных товаров; - условия и сроки хранения продовольственных товаров.