МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).23

Товароведение продовольственных товаров

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 58
самостоятельная работа 59
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**4 (2.2)**		Итого	
Недель	19 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	38	38	38	38
В том числе инт.	23	23	23	23
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	56	56	56	56
Контактная работа	58,3	58,3	58,3	58,3
Сам. работа	59	59	59	59
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

старш. преп. Мырьянова Т.П. _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 09 2021 г. № 52/1

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. _____

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 09 2021 г. № 52/1

Председатель МК факультета

_____ Иванова Н.Д.

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2021 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
15.06 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22.05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18 июня 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 10 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров растительного и животного происхождения, навыков и умений анализа качества сырья и готовой продукции на соответствие требованиям нормативно-технической документации.

В задачи дисциплины входит:
- изучение потребительских свойств продовольственных товаров и факторов, влияющих на ее товарные характеристики;
- изучение особенностей производства продовольственных товаров;
- изучение процессов, происходящих в продовольственных товарах при производстве и хранении;
- ознакомление с принципами классификации ассортимента продовольственных изделий;
- изучение требований, предъявляемых к качеству отдельных видов продовольственных изделий;
- хранение и транспортирование продовольственных товаров.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-3.ОПК-5: Способен провести товароведную оценку сырья и вспомогательных материалов для производства продукции питания

Знать:

знает товароведную характеристику сырья и вспомогательных материалов для производства продукции питания

Уметь:

проводить товароведную характеристику сырья и вспомогательных материалов, организовать и контролировать производство продукции питания;

Владеть:

системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	знает товароведную характеристику сырья и вспомогательных материалов, производство продукции питания;
2.2	**Уметь:**
2.2.1	проводить товароведную характеристику сырья и вспомогательных материалов, организовать и контролировать производство продукции питания;
2.3	**Владеть:**
2.3.1	системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Основы технологии пищевых производств
3.1.2	Физико-химические методы анализа
3.1.3	Химия
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.2.2	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
3.2.3	Технология холодной кулинарной продукции
3.2.4	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.2.5	Технология горячей кулинарной продукции
3.2.6	Технология мясных цельномышечных изделий
3.2.7	Управление качеством на предприятии общественного питания

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Недель	19 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	38	38	38	38
В том числе инт.	23	23	23	23
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	56	56	56	56
Контактная работа	58,3	58,3	58,3	58,3
Сам. работа	59	59	59	59
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1. Товароведно-технологическая характеристика					
1.1	Контроль качества продовольственного сырья /Лек/	3	2	ИД-3.ОПК-5	Л1.1, Л1.2	
1.2	Товароведение продуктов животного происхождения /Лек/	3	4	ИД-3.ОПК-5	Л1.1, Л1.2	
1.3	Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки /Лек/	3	2	ИД-3.ОПК-5	Л1.1, Л1.2	
1.4	Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки /Пр/	3	10	ИД-3.ОПК-5	Л1.1, Л1.2	
1.5	Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки /Ср/	3	10	ИД-3.ОПК-5	Л1.1, Л1.2	
1.6	Товароведно-технологическая характеристика пищевых жиров /Лек/	3	2	ИД-3.ОПК-5	Л1.1, Л1.2	
1.7	Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров	3	2	ИД-3.ОПК-5	Л1.1, Л1.2	
1.8	Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров /Пр/	3	8	ИД-3.ОПК-5	Л1.1, Л1.2	
1.9	Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров /Ср/	3	15	ИД-3.ОПК-5	Л1.1, Л1.2	
1.10	Товароведно-технологическая характеристика рыбы и нерыбных обьектов водного промысла	3	2	ИД-3.ОПК-5	Л1.1, Л1.2	
1.11	Товароведно-технологическая характеристика рыбы и нерыбных обьектов водного промысла /Пр/	3	6	ИД-3.ОПК-5	Л1.1, Л1.2	

1.12	Товароведно-технологическая характеристика рыбы и нерыбных обьектов водного промысла /Ср/	3	10	ИД-3.ОПК-5	Л1.1, Л1.2	
1.13	Товароведно-технологическая характеристика зерномучных и хлебобулочных товаров /Лек/	3	2	ИД-3.ОПК-5	Л1.1, Л1.2	
1.14	Товароведно-технологическая характеристика зерномучных и хлебобулочных товаров /Ср/	3	10	ИД-3.ОПК-5	Л1.1, Л1.2	
1.15	Товароведно-технологическая характеристика сахара, меда и кондитерских изделий /Пр/	3	8	ИД-3.ОПК-5	Л1.1, Л1.2	
1.16	Товароведно-технологическая характеристика сахара, меда и кондитерских изделий /Ср/	3	15	ИД-3.ОПК-5	Л1.1, Л1.2	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:
Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К).
Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.
Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.
Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).
Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:
- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.
Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений, обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.
При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Васюкова, А. Т.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев	- Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 236 с. - ISBN 978-5-8114-4378-9. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/138155
Л1.2	Терещенко, В. П.	Товароведение продовольственных товаров (практикум): учебное пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская.	- Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 240 с. - ISBN 978-5-8114-1773-5. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/168709

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Adobe Reader
7.3.2	Windows 7
7.3.3	MicrosoftOffice 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.223 Учебная аудитория.
Кабинет № 31, площадь – 72,3 м2
Оборудование:
1) Интерактивная доска SMART Board 680 Technologies
2) мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000
3) экран на штативе ScreenMedia
4) Ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz)

Учебная мебель:
1) Доска 3х элем.д/написания мелом и фломаст 3000*1000*20
2) Стол, закрытый с/скамьей 3х местный
3) Стол
4) Стул
№ 2.324 Лаборатория процессов и аппаратов, лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения качества, лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства
кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания, лаборатория кулинарной продукции.
Кабинет № 23, площадь – 52,4 м2
Оборудование:
1) Центрифуга ЦЛМ1-12
2) Плитка электрическая
3) Анализатор «Клевер-1М»
4) Печь ПСЛ1-180
Учебная мебель:
1) Доска 3хэлементная д/написания мелом и маркером
2) Стол островной
3) Стол д/хромотографии
4) Столик передвижной
5) Стол-мойка 2 чаши
6) Стол д/весов
7) Стол д/микроскопирования
8) Шкаф вытяжной
9) Шкаф д/хранених кислот и щелочей
10) Шкаф д/хранения реактивов
13) Тумба подкатная с 3 ящиками
14) Стол письменный
15) Табурет винтовой мягкий
Наглядные пособия
1) Компрессор герметичный
2) Компрессор полугерметичный
3) Электросепаратор ЭС-02
№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы студентов.
Кабинет № 71, площадь -181,7 м2
Оборудование
1. Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.;
2. Монитор benq g900wa -1 шт.;
3. Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.;
4. Монитор lg w1934s - 8 шт.,
5. 4 тонких клиента Eltex tc-50
Учебная мебель:
рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Взаимодействие с обучающимися осуществляется посредством электронной почты, дистанционного занятия, вебинаров (семинар, организованный через интернет), подготовка проектов с использованием электронной оболочки АС Тестирование, портфолио студента, moodle.
Для основных видов учебной работы применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.
Контактная работа:
- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения), лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- лабораторные занятия - рефераты, дискуссии, решение задач, наблюдения, эксперименты, исследования.
- групповые консультации – опрос, интеллектуальная разминка, работа с лекционным и дополнительным материалом, перекрестная работа в малых группах, тренировочные задания, рефлексивный самоконтроль;
- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.
Формы самостоятельной работы: устное, письменное, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.
Самостоятельная работа:
- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- реферативные (воспроизводящие), реконструктивно-вариативные, эвристические, творческие самостоятельные работы;
- дистанционные технологии.
«Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине Б1.В.02 «Товароведение продовольственных товаров» определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме курса в соответствии с действующими стандартами.
«Методические указания по выполнению самостоятельной работы» предназначены для выполнения работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. (moodle.agatu. ru).

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению практических работ.
10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.