

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор  Л. А. Омельянович

» 08 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции
растительного происхождения»**

Укрупненная группа направления подготовки: 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство

Программа высшего профессионального образования – программа бакалавриата

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

Факультет маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс, форма обучения (очная, заочная, очно-заочная) 2 очная, 2 заочная

Учебный год: 2020 – 2021

**Донецк
2020**

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции растительного происхождения» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:

- в 2019 г. - для очной формы обучения;
- в 2019 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Бровко О. Г., кандидат технических наук, доцент, профессор,

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры Товароведения
Протокол от «23» июня 2020 года № 27

И.о.зав. кафедрой


(подпись)

В. Д. Малыгина
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга, торговли и таможенного дела


(подпись)

Д. В. Махноносов
(инициалы, фамилия)

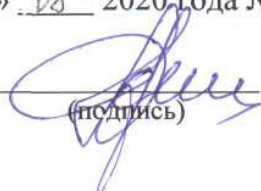
Дата « 29 » 06 2020 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «31» 08 2020 года № 1

Председатель


(подпись)

Л. А. Омелянович
(инициалы, фамилия)

©Бровко О.Г., 2020год
© ГО ВПО «Донецкий
национальный университет
экономики и торговли имени
Михаила Туган-Барановского»,
2020 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/специальность, профиль/магистерская программа/специализация, программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц - 2	Укрупненная группа направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство	Вариативная (базовая, вариативная)	
	Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
Модулей – 1	Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	Год подготовки	
Смысловых модулей - 2		2-й	2-й
Индивидуальные научно-исследовательские задания: не предусмотрены учебным планом		Семестр	
Общее количество часов – 72		4-й	4-й
		Лекции	
	18 час.	6 час.	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 3 самостоятельной работы обучающегося – 3	Программа высшего профессионального образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		36 час.	4час.
		Лабораторные занятия	
		-	-
		Самостоятельная работа	
		18 час.	62 час.
		Индивидуальные задания: (контрольная работа, курсовой проект (работа))	
		-	-
Форма промежуточной аттестации: экзамен			
экзамен			

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет: для очной формы обучения - 54:18
для очной формы обучения - 10:62

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: освоение студентами теоретических и практических знаний и обретение умений и навыков в области товароведения и экспертизы товаров растительного происхождения.

Задачи: изучение теоретических и практических основ товароведения; основ классификации и характеристики ассортимента и его идентифицирующих признаков; факторов, формирующих качество кондитерских товаров; требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах, видов товарных потерь; условий и сроков хранения; приобретение умений оценки соответствия качества продукции, их упаковки и маркировки требованиям нормативной документации.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина Б.1.Б.19 «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции растительного происхождения» относится к базовой части ООП ВПО. Для ее изучения необходимо знать химию, микробиологию, теоретические основы товароведения и основы научных исследований. Знания и умения по данной дисциплине должны быть востребованы при проведении научных исследований по товароведению пищевых продуктов.

Дисциплина «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции растительного происхождения» является предшествующей для изучения дисциплин: «Ресурсосберегающих технологий», «Идентификации и кодирования товаров», «Технологии хранения и транспортирования товаров», «Технического регулирования» и др.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими универсальными компетенциями (далее - УК):

УК-1 (Системное и критическое мышление). Способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

УК-2 (Разработка и реализация проектов). Способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

УК-7 (Здоровьесбережение). Способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

УК-8 (Безопасность жизнедеятельности). Способность создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (далее - ОПК):

ОПК-2. Способность использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;

ОПК-5. Способность к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (далее - ПК):

ПК-1. Готовность определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур;

ПК-3. Готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

ПК-4. Готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

ПК-5. Готовность осуществлять экспертизу качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

ПК-6. Готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;

ПК-7. Готовность реализовывать технологии стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства;

ПК-14. Готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

ПК-15. Способность анализировать нормативно-правовую документацию по стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции и продовольственных товаров;

ПК-16. Способность к формированию и развитию взаимоотношений между производителями и потребителями в рамках законодательства Донецкой Народной Республики, нормативных документов по стандартизации, условий договоров;

ПК-17. Способность к сбору информации и анализу состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

ПК-19. Владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

ПК-20. Способность к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений;

ПК-21. Способностью участвовать в подготовке и переподготовке кадров для научной деятельности;

ПК-22. Способностью преподавать со знанием основ педагогики дисциплины цикла профессиональной и практической подготовки, соответствующих направлению подготовки, в образовательных организациях среднего, высшего профессионального образования, организациях дополнительного профессионального образования;

ПК-23. Способностью разрабатывать учебно-методические материалы для осуществления образовательного процесса по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: состояние отечественного кондитерского рынка, классификация и ассортимент кондитерских товаров. Идентификационные признаки товарного ассортимента. Требования к показателям качества и безопасности, упаковки, маркировки, транспортирования, хранения согласно соответствующих ГОСТов.

уметь: пользоваться нормативной документацией, идентифицировать по органолептическим признакам, данным маркировки вид продукта, его товарный сорт, по физико-химическим показателям и показателям безопасности — возможность реализации. Создать и контролировать необходимые режимы хранения продуктов, в т.ч. соблюдение требований хранения.

владеть: органолептическими, физико-химическими методами исследования качества продукта, терминологией в соответствии и нормативной документацией.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Товароведение и экспертиза крахмала и крахмалопродуктов, сахара и меда

Тема 1. Крахмал и крахмалопродукты. Экспертиза качества крахмала.

Тема 2. Товароведная характеристика сахара.

Тема 3. Товароведная характеристика меда.

Смысловой модуль 2. Товароведение и экспертиза кондитерских изделий

Тема 1. Товароведная характеристика карамели, конфет, шоколада и экспертиза их качества

Тема 2. Товароведная характеристика фруктово-ягодных изделий и халвы и экспертиза их качества

Тема 3. Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий и экспертиза их качества

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СРС ⁵		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Товароведение и экспертиза крахмала и крахмалопродуктов, сахара и меда												
Тема 1. Крахмал и крахмалопродукты. Экспертиза качества крахмала.	6	2	2			2	10	1	1			8
Тема 2. Товароведная характеристика сахара.	7	1	4			2	9	1				8
Тема 3. Товароведная характеристика меда.	7	1	4			2	9		1			8
Итого по смысловому модулю 1	20	4	10			6	28	2	2			24
Смысловой модуль 2. Товароведение и экспертиза кондитерских изделий												
Тема 1. Товароведная характеристика карамели, конфет, шоколада и экспертиза их качества	18	4	10			4	17	1	1			15
Тема 2. Товароведная характеристика фруктово-ягодных изделий и халвы и экспертиза их качества	20	6	10			4	15	2				13
Тема 3. Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий и экспертиза их качества	14	4	6			4	12	1	1			10

Итого по смысловому модулю 2	52	14	26			12	44	4	2			38
Всего часов	72	18	36			18	72	6	4			62

- Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные задания;
5. СРС – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	не предусмотрено учебным планом		
2			
....			
Всего:			

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Изучение ассортимента и оценка качества крахмала	4	
2	Изучение ассортимента и оценка качества сахара	4	
3	Изучение ассортимента и оценка качества меда	4	
4	Изучение ассортимента и оценка качества карамели	4	
5	Изучение ассортимента и оценка качества конфет	4	1
6	Изучение ассортимента и оценка качества пастило-мармеладных изделий	4	1
7	Изучение ассортимента и оценка качества шоколада	4	1
8	Изучение ассортимента и оценка качества халвы	4	
9	Изучение ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий	4	1
Всего:		36	4

9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	не предусмотрено учебным планом		
2			
....			
Всего:			

10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Изучение технологии производства крахмалопродуктов. Их применение	2	8
2	Особенность производства сахара-рафинада и желтого сахара	2	8
3	Состав и лечебные свойства меда. Применение в кондитерской отрасли	2	8
4	Факторы, формирующие потребительские свойства карамели	2	8
5	Характеристика конфетных масс, их состав	2	7
6	Состав какао-бобов. Свойства какао-масла. Фальсификация шоколада	3	8
7	Факторы, формирующие потребительские свойства халвы	2	7
8	Особенности приготовления различных видов кондитерского теста	3	8
Всего:		18	62

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ – не предусмотрены учебным планом

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : метод. рек. по подгот. и защите выпускной квалификац. работы : учеб. пособие / И. В. Криштафович [и др.] ; под ред. В. И. Криштафовича . – М. : Дашков и К, 2009 . – 184 с.

2. Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения [Текст] : учеб.-практ. пособие / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова . – 2-е изд. – М. : Дашков и К, 2009 . – 192 с.

3. Тестовые задания по курсу.

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Тематика рефератов

1. Состояние мирового рынка сахара
2. Состояние мирового рынка какао
3. Заменители какао-масла. И получение и свойства
4. Факторы, формирующие потребительские свойства карамели
5. Современные направления расширения ассортимента конфет
6. Возможные способы приготовления пастило-мармеладных изделий из яблок местных сортов
7. Принципиальные отличия в требованиях, касающихся замены какао-масла жирами-заменителями в России, ЕС
8. Состояние рынка мучных кондитерских изделий и направления его расширения
9. пищевая ценность и лечебные свойства меда
10. характеристика кондитерских изделий лечебно-профилактического назначения
11. Исследование качества сахарного печенья разных производителей

12. Анализ потребительских свойств и качества молочного шоколада
13. Характеристика ассортимента и оценка качества конфет
14. Качество пряничных изделий
15. Конкурентоспособность фруктово-ягодных кондитерских изделий (мармелада) разных предприятий изготовителей
16. Потребительские свойства и качество тортов
17. Обеспечение потребительских свойств вафель в процессе реализации
18. Ассортимент карамели
19. Исследование конкурентоспособности фруктово-ягодных кондитерских изделий разных изготовителей (на примере пастилы, зефира, варенья, джема)
20. Потребительские свойства и качество тортов
21. Экспертиза качества темного шоколада
22. Товароведная характеристика и оценка качества сдобного печенья
23. Сравнительная оценка качества крахмала разных производителей
24. Идентификация и исследование качества сахара песка, реализуемого на предприятиях розничной торговли
25. Качество и безопасность пряничных изделий
26. Подтверждение соответствия и оценка качества меда, реализуемого на потребительском рынке
27. Потребительские свойства и оценка качества восточных сладостей, реализуемых в магазинах
28. Сравнительный анализ потребительских свойств и качества пастильных изделий разных производителей
29. Ассортимент кондитерских изделий функционального назначения

Перечень вопросов к экзамену:

1. Классификация мучных кондитерских изделий. Основы технологии изготовления кондитерского теста. Характеристика вафель.
2. Хранение кондитерских изделий. Процессы, происходящие при хранении кондитерских изделий.
3. Характеристика крахмалопродуктов: виды, особенности получения, показатели качества, применение.
4. Печенье. Особенности приготовления сахарного, затяжного и сдобного печенья. Оценка качества, дефекты, хранение
5. Сравнительная характеристика печенья сахарного, затяжного и сдобного. Влияние сырья и технологических процессов на формирование потребительских достоинств печенья. Оценка качества, дефекты.
6. Мед. Классификация, химический состав и его свойства Требования к качеству. Мед искусственный.
7. Конфеты глазированные, особенности состава и получения, оценка качества, дефекты, хранение.
8. Конфеты: классификация, особенности получения конфетных масс, способы формирования корпусов. Показатели качества, дефекты.
9. Пряничные изделия. Особенности приготовления различных видов пряников. Факторы, влияющие на качество и сохраняемость пряников.
10. Мед. Образование и виды натурального меда. Химический состав и свойства. Оценка качества по стандарту. Искусственный мед.
11. Карамельные изделия. Состав и свойства карамельной массы. Особенность приготовления различных видов карамели. Дефекты, возникающие в процессе производства и хранения.

12.Сахар-рафинад: сущность процесса рафинации. Отличительная особенность получения различных видов сахара-рафинада. Оценка качества, хранение.

13. Изделия лечебно-профилактического назначения. Классификация, особенности состава и назначения отдельных групп. Оценка качества по стандарту, хранение.

14.Шоколад и какао-порошок. Влияние сырья и технологических операций на формирование потребительских достоинств шоколада и какао-порошка. Классификация, показатели качества, хранение.

15.Шоколад и какао-порошок. Влияние сырья и технологических операций на формирование потребительских достоинств шоколада и какао-порошка. Классификация, показатели качества, хранение.

16.Характеристика пастельных изделий: влияние сырья и технологических процессов на формирование потребительских свойств различных видов. Требования к качеству. Хранение. Дефекты.

17.Сахар-песок. Особенности производства. Факторы, влияющие на формирование качества сахара-песка. Оценка качества по стандарту. Дефекты, упаковка, хранение.

18.Крекер и галеты. Особенность приготовления. Классификация. Оценка качества. Дефекты, хранение. 19.Характеристика ириса и драже, особенность приготовления, классификация, оценка качества по стандарту, дефекты.

20.Сравнительная характеристика конфет глазированных шоколадом и конфет шоколадных с начинкой. Состав, особенность приготовления.

21.Крахмал: виды, сорта, особенности производства отдельных видов, оценка качества по стандарту, использование.

22.Сахар-рафинад. Сущность процесса рафинации. Отличительная особенность получения различных видов сахара-рафинада. Оценка качества, хранение.

23.Хранение кондитерских изделий. Процессы, происходящие при хранении кондитерских изделий.

24.Характеристика мармелада: сырье, особенность производства различных видов, оценка качества, дефекты.

25.Торты и пирожные. Классификация. Влияние сырья и технологических процессов на формирование потребительских свойств тортовых изделий.

26.Сравнительная характеристика жележного и фруктово-ягодного мармелада. Факторы, обуславливающие формирование их потребительских достоинств.

27.Характеристика повидла, джема, варенья, цукатов. Отличительные особенности приготовления, оценка качества по стандарту.

28.Халва. Виды. Влияние сырья и технологических операций на формирование потребительских достоинств халвы. Требования к качеству, дефекты, хранение.

Тесты и тестовые задания:

К каждому из двух модулей разработаны тесты, которые используются при модульном контроле. Тесты имеются в электронном варианте в библиотеке университета и в печатном варианте на кафедре, они доступны всем студентам.

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл		Итого текущий контроль, балл	Итоговый контроль (экзамен), балл	Сумма, балл
Смысловой модуль № 1	Смысловой модуль № 2	40	60	100
T1	T2			
1-3	4-6			
20	20			

Примечание: T1 – темы смыслового модуля № 1,
T2 – темы смыслового модуля № 2.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

По шкале ECTS	Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
A	90-100	«Отлично» (5)	отлично-отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
B	80-89	«Хорошо» (4)	хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
C	75-79		хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
D	70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно - неплохо, но со значительным количеством недостатков
E	60-69		удовлетворительно - выполнение удовлетворяет минимальные критерии
FX	35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно - с возможностью повторной аттестации
F	0-34		неудовлетворительно - с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Методические рекомендации к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение» (Пищевые продукты) раздел «Товароведение кондитерских товаров» для

студентов факультета маркетинга, торговли и таможенного дела очной и заочной форм обучения / О.Г.Бровко – Донецк, ДонНУЭТ, 2017

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – «Академия», 2010.Родина Т. Г. Справочник по товароведению продовольственных товаров: – М.: «Колос», 2003. – 608 с.

3. Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. - М.: Дашков и К, 2016. - 189 с.

Дополнительная

1. Попова О. Г., Смоленцев В. М. Оценка качества кондитерских изделий / Кондитерское производство. – 2006. – № 6. С. 30–31.

2. Рыжакова А. В., Лункина Т. В., Медведева Е. П. и др. Комплексная оценка качества конфет класса премиум // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2007. – № 1. С. 8–13.

3. ДСТУ 2925-94. Качество продукции. Оценка качества. Сроки и определения.

4. Закон Украины «О качестве и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья» от 23.12.1997р № 771/97 ВВ.

5. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, М.: Стандарт, 1990, 185 с.

6. Справочник по приемке, хранению и реализации продовольственных товаров животного происхождения / под общей редакторши В.Е. Мицыка.- К.: Техника, 1990.-271с.

7. Справочник по приемке, хранению и реализации продовольственных товаров растительного происхождения / под общей редакторши В.Е. Мицыка.- К.: Техника, 1991.-215с.

Электронные ресурсы:

1. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Трухина Т.П.— Электрон. текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 229 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916.html>.

2. Китаевская С.В. Товароведение продовольственных товаров. Продукты растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Китаевская С.В., Никитина Е.В., Решетник О.А.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008.— 220 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63509.html>

3. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кажаяева О.И., Манихина Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014.— 211 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24347.html>

16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Сайт для товароведов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://tovaroved.ucoz.ru/>.

2. Знай товар. Товароведение. Разложи все по полочкам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>.

3. Портал потребителя [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consumerinfo.org.ua/>.

4. Справочник потребителя [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://test.org.ua/>.

5. Справочник потребителя. Журнал о товарах и услугах «Потребитель» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://potrebitel.org.ua/>.

6. Донецкая торгово-промышленная палата [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cci.donbass.com/>.

7. Научно-технический центр стандартизации, информационного обеспечения и подтверждения соответствия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.csm.kiev.ua>>.
8. Научно информационный центр «Леонорм» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.leonorm.com>>.
9. Официальные сайты российских и зарубежных производителей товаров народного потребления и оптовых и розничных предприятий.
10. Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]: информационно-аналитический портал. – 2000-2015. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>.
11. Общероссийский классификатор стандартов [Электронный ресурс] // Complexdoc : база нормативной технической документации. – 2014. – Режим доступа: <http://www.complexdoc.ru/norms/oks/>.
12. Россельхознадзор (Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору) [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – 2007-2015. – Режим доступа: <http://www.fsvps.ru/fsvps>
13. Codex Alimentarius. Международные стандарты на пищевые продукты [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/ru/>

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов	Перечень оборудования, количество
1.	Учебная аудитория № 4408, 4409, 4416 для проведения лекций, лабораторных занятий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оборудование: термостат, сухожаровый шкаф, УФ-лампа, холодильник, эл. печь, микроскопы, титровальные установки, спиртовки, шкаф с наглядными пособиями. 2. Химическая посуда: пипетки, пробирки, колбы, эксикаторы, зажимы, микробиологические петли и др. 3. Химические реактивы. 4. Мультимедийный проектор, ноутбук.
2.	Читальный зал библиотеки № 4129 для проведения самостоятельной работы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Бровко Ольга Гавриловна	Профессор кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров	Сталинский институт советской торговли, 1961 г., «Товароведение продовольственных товаров», товаровед высшей квалификации	Кандидат технических наук, 05.18.12 – Товароведение пищевых продуктов, доцент кафедры продовольствен- ных товаров, «Исследование некоторых товароведных и физико- химических свойств мармеладных масс и мармелада на основе яблочного пюре и препаратов пектина»	Прошла стажировку в Новороссийском торгово- промышленном обществе, сертификат, «Нормативное обеспечение хранения и транспортирования продовольственных товаров», 22.0.2016 г. С 26.04.2019-31.05.2019 г.г. ГП «Донецкстандартметрология»

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина: Б.1.Б.19 «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции растительного происхождения»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: состояние отечественного кондитерского рынка, классификация и ассортимент кондитерских товаров. Идентификационные признаки товарного ассортимента. Требования к показателям качества и безопасности, упаковки, маркировки, транспортирования, хранения согласно соответствующих ГОСТов.

уметь: пользоваться нормативной документацией, идентифицировать по органолептическим признакам, данным маркировки вид продукта, его товарный сорт, по физико-химическим показателям и показателям безопасности — возможность реализации. Создать и контролировать необходимые режимы хранения продуктов, в т.ч. соблюдение требований хранения.

владеть: органолептическими, физико-химическими методами исследования качества продукта, терминологией в соответствии и нормативной документацией.

Обладать компетенциями:

УК-1 (Системное и критическое мышление). Способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

УК-2 (Разработка и реализация проектов). Способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

УК-7 (Здоровьесбережение). Способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

УК-8 (Безопасность жизнедеятельности). Способность создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.

ОПК-2. Способность использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;

ОПК-5. Способность к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;

ПК-1. Готовность определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур;

ПК-3. Готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

ПК-4. Готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

ПК-5. Готовность осуществлять экспертизу качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

ПК-6. Готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;

ПК-7. Готовность реализовывать технологии стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства;

ПК-14. Готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

ПК-15. Способность анализировать нормативно-правовую документацию по стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции и продовольственных товаров;

ПК-16. Способность к формированию и развитию взаимоотношений между производителями и потребителями в рамках законодательства Донецкой Народной Республики, нормативных документов по стандартизации, условий договоров;

ПК-17. Способность к сбору информации и анализу состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

ПК-19. Владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

ПК-20. Способность к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений;

ПК-21. Способностью участвовать в подготовке и переподготовке кадров для научной деятельности;

ПК-22. Способностью преподавать со знанием основ педагогики дисциплины цикла профессиональной и практической подготовки, соответствующих направлению подготовки, в образовательных организациях среднего, высшего профессионального образования, организациях дополнительного профессионального образования;

ПК-23. Способностью разрабатывать учебно-методические материалы для осуществления образовательного процесса по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Смысловой модуль 1. Товароведение и экспертиза крахмала и крахмалопродуктов, сахара и меда

Тема 1. Крахмал и крахмалопродукты. Экспертиза качества крахмала.

Тема 2. Товароведная характеристика сахара.

Тема 3. Товароведная характеристика меда.

Смысловой модуль 2. Товароведение и экспертиза кондитерских изделий

Тема 1. Товароведная характеристика карамели, конфет, шоколада и экспертиза их качества

Тема 2. Товароведная характеристика фруктово-ягодных изделий и халвы и экспертиза их качества

Тема 3. Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий и экспертиза их качества

Виды учебных занятий по дисциплине: лекции, практические занятия

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Разработчик: Бровко О. Г., профессор,
кандидат технических наук, доцент

И.о.заведующий кафедрой товароведения
Малыгина В.Д., д.э.н., профессор

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор _____ Л. А. Омелянович
(подпись)

« _____ » _____ 20__ г.

**Лист регистрации изменений и дополнений
в рабочей программе учебной дисциплины**

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ
ПРОДУКЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Укрупненная группа направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство
Программа высшего профессионального образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых
продуктов
Факультет маркетинга, торговли и таможенного дела
Курс, форма обучения 2 очная, 2 заочная форма обучения
Учебный год: 2020 – 2021

Перечень изменений и дополнений в рабочей программе учебной дисциплины:

Разработчик: Бровко О. Г., профессор, кандидат технических наук, доцент

Изменения и дополнения в рабочей программе утверждены на заседании кафедры товароведения и
экспертизы продовольственных товаров Протокол от «__» _____ 20__ года № __

И.о.зав. кафедрой товароведения

(подпись)

В.Д. Малыгина
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга, торговли и таможенного дела

(подпись)

Д.В. Махноносков
(инициалы, фамилия)

Дата « _____ » _____ 20__ года

Одобрено учебно-методическим советом Университета

Протокол от « _____ » _____ 20__ года № _____

Председатель _____
(подпись)

Л.А.Омелянович
(инициалы, фамилия)