

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный
университет им. Н.И. Лобачевского»**

Институт экономики и предпринимательства

УТВЕРЖДЕНО
решением президиума
Ученого совета ННГУ
им. Н.И. Лобачевского
(протокол от 14 декабря 2021 г. №4)

Рабочая программа дисциплины
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Направление подготовки 38.03.06 «Торговое дело»

Профиль «Управление торговой и логистической деятельностью»

Форма обучения
очная, очно-заочная

Нижний Новгород
2021

Лист актуализации

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
15 марта 2021 г.

С.Д. Макарова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры торгового дела

Протокол от 04 марта 2021 г. № 3
Зав. кафедрой О.В. Чкалова

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель президиума Ученого Совета ННГУ
14 декабря 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании президиума Ученого совета ННГУ им. Н.И. Лобачевского

Протокол от 14 декабря 2021 г. № 4

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
2023 г.

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

Протокол от _____ 20__ г. № _____
Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
2024 г.

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

Протокол от _____ 20__ г. № _____
Зав. кафедрой _____

1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина Б1.В.12 «Товароведение продовольственных товаров» относится к части ООП направления подготовки 38.03.06 «Торговое дело», формируемой участниками образовательных отношений.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями и индикаторами достижения компетенций)

| Формируемые компетенции (код, содержание компетенции) | Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), в соответствии с индикатором достижения компетенции | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|
| | Индикатор достижения компетенции (код, содержание индикатора) | Результаты обучения по дисциплине | |
| УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | ИД-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение ИД-2 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИД-3 _{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИД-4 _{УК-2} Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта | ИД-1 _{УК-2} 31 (УК-2) Знать виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу У1 (УК-2) Уметь анализировать и обобщать информацию о факторах, формирующих и регулировать сохраняющих качество товаров В1 (УК-2) Владеть навыками работы с информацией о товарах разного назначения ИД-2 _{УК-2} 31 (УК-2) Знать основные источники получения профессиональной информации о продовольственных товарах. У1 (УК-2) Уметь обрабатывать профессиональную информацию о продовольственных товарах на основе действующих правовых норм В1(УК-2) Владеть навыками краткого письменного изложения сути изученной профессиональной информации о продовольственных товарах. ИД-3 _{УК-2} 31 (УК-2) Знать методы идентификации и оценки качества продтоваров | Тесты, практические задачи, домашняя контрольная работа (для очно-заочной формы обучения) |

| | | | |
|---|---|--|---|
| | | <p>У1 (УК-2) Уметь применять методы идентификации и оценки качества продтоваров</p> <p>В1(УК-2) Владеть навыками интерпретации результатов идентификации и оценки качества продтоваров.</p> <p>ИД-4_{УК-2}</p> <p>31 (УК-2) Знать основные способы публичного представления результатов профессиональных исследований в рамках профессиональной деятельности</p> <p>У1 (УК-2) Уметь публично представлять результаты профессиональных исследований в рамках профессиональной деятельности, доказывать свою позицию</p> <p>В1(УК-2) Владеть навыками презентации сути проектируемых решений.</p> | |
| ПК-7 Способен к организации предпринимательской деятельности в сфере торговли | <p>ИД-1_{ПК-7} Управляет материальными и трудовыми ресурсами в ходе предпринимательской деятельности</p> <p>ИД-2_{ПК-7} Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами</p> <p>ИД-3_{ПК-7} Контролирует и оценивает эффективность предпринимательской деятельности в сфере торговли</p> | <p>ИД-1_{ПК-7}</p> <p>31 (ПК-7) Знать права и обязанности сотрудников товароведных подразделений организации, виды затрат на проведение товароведной экспертизы</p> <p>У1 (ПК-7) Уметь подбирать персонал для товароведных подразделений организации, определять перечень необходимых материалов и оборудования для проведения товароведной экспертизы</p> <p>В1 (ПК-7) Владеть навыками определения перечня необходимых материалов и оборудования для проведения товароведной экспертизы</p> <p>ИД-2_{ПК-7}</p> <p>31 (ПК-7) Знать методы работы с торговым персоналом и покупателями</p> <p>У1 (ПК-7) Уметь выбирать методы работы с торговым персоналом и покупателями</p> <p>В1 (ПК-7) Владеть навыком обоснования целей и задач профессиональных исследований в рамках профессиональной деятельности</p> <p>ИД-3_{ПК-7}</p> | Тесты, практические задачи, домашняя контрольная работа (для очно-заочной формы обучения) |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>31 (ПК-7) Знать методы контроля и оценки эффективности деятельности отдела качества продовольственных товаров</p> <p>У1 (ПК-7) Уметь выбирать методы контроля и оценки эффективности деятельности отдела качества продовольственных товаров</p> <p>В1 (ПК-7) Владеть навыком оценки эффективности деятельности отдела качества продовольственных товаров</p> | |
| <p>ПК-8. Способен к выполнению работ по управлению качеством процессов производства продукции и оказания услуг</p> | <p>ИД-1ПК-8 Анализирует информацию, полученную на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, работы (услуги)</p> <p>ИД-2ПК-8 Разрабатывает корректирующие действия на основе покупательского опыта использования реализуемой продукции</p> <p>ИД-3ПК-8 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывает планы мероприятий по их устранению</p> <p>ИД-4ПК-8 Разрабатывает мероприятия по предотвращению производства услуг, не соответствующих установленным требованиям</p> | <p>ИД-1 ПК-8</p> <p>31 (ПК-8) Знать процедуру оценки качества товаров в соответствии с нормативными документами</p> <p>У1 (ПК-8) Уметь работать со стандартами на товары</p> <p>В1 (ПК-8) Владеть навыками оценки качества товаров в соответствии с требованиями нормативных документов</p> <p>ИД-2 ПК-8</p> <p>31 (ПК-8) Знать виды товарных потерь, причины их возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения товарных потерь</p> <p>У1 (ПК-8) Уметь формировать ассортимент, оценивать качество товаров</p> <p>В4 (ПК-8) Владеть навыками формирования ассортимента товаров в магазине</p> <p>ИД-3 ПК-8</p> <p>31 (ПК-8) Знать признаки идентификации и фальсификации продовольственных товаров</p> <p>У1 (ПК-8) Уметь получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товаров из маркировки и товарно-сопроводительных документов</p> <p>В4 (ПК-8) Владеть навыками идентификации продовольственных товаров, выявлению и предупреждению их фальсификации</p> <p>ИД-4 ПК-8</p> | <p>Тесты, практические задачи, домашняя контрольная работа (для очно-заочной формы обучения)</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | <p>31 (ПК-8) Знать подходы к разработке мероприятий по предотвращению выпуска продукции или продажи товаров, не соответствующих установленным требованиям</p> <p>У1 (ПК-8) Уметь выбирать мероприятия, направленные на предотвращение выпуска продукции или продажи товаров, не соответствующих установленным требованиям</p> <p>В4 (ПК-8) Владеть навыками оценки эффективности мероприятий по предотвращению выпуска продукции или продажи товаров, не соответствующих установленным требованиям</p> | |
|--|--|--|--|

3. Структура и содержание дисциплины

3.1. Трудоемкость дисциплины

| | очная форма обучения | очно-заочная форма обучения | заочная форма обучения |
|--|----------------------|-----------------------------|------------------------|
| Общая трудоемкость | 4 ЗЕТ | 4 ЗЕТ | ___ ЗЕТ |
| Часов по учебному плану | 144 | 144 | |
| в том числе | | | |
| аудиторные занятия (контактная работа): | 65 | 33 | |
| - занятия лекционного типа | 32 | 16 | |
| - лабораторные работы | 32 | 16 | |
| КСРИФ | 1 | 1 | |
| самостоятельная работа | 79 | 111 | |
| Промежуточная аттестация – Зачет с оценкой | | | |

3.2. Содержание дисциплины

Введение. Предмет, цели, задачи дисциплины. История развития. Основные понятия и определения. Категории товароведения. Идентификация товаров.

Раздел 1. Товары растительного происхождения

Тема 1.1 Зерномучные товары

Классификация и ассортимент крупы. Факторы, определяющие качество крупы. Общая характеристика муки и ее классификация. Факторы, определяющие качество муки.

Классификация и потребительские свойства хлеба. Факторы, формирующие качество хлеба и хлебобулочных изделий. Классификация, ассортимент макаронных изделий.

Организация и проведение экспертизы качества зерномучных товаров.

Тема 1.2 Свежие и переработанные плоды, овощи и грибы

Потребительские свойства плодов и овощей. Оценка качества свежих плодов и овощей.

Освоение правил и методов проведения экспертизы качества и безопасности свежей плодоовощной продукции.

Классификация переработанных плодов и овощей.

Методы экспертной оценки качества переработанных плодов и овощей. Показатели безопасности.

Тема 1.3 Кондитерские товары

Крахмал и крахмалопродукты. Организация и проведение экспертизы крахмала. Мёд натуральный пчелиный. Экспертиза мёда.

Сахар и сахаристые вещества. Экспертиза сахара, поступающего на рынки России. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Экспертиза фруктово-ягодных кондитерских изделий.

Шоколад и какао-порошок. Конфетные изделия. Карамельные изделия. Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости.

Тема 1.4 Вкусовые товары

Классификация и групповая характеристика ассортимента вкусовых товаров. Алкогольные напитки как подакцизные товары. Государственное регулирование оборота алкоголя.

Порядок и методы отбора проб отдельных вкусовых товаров для экспертной оценки качества. Особенности проведения экспертизы отдельных видов вкусовых товаров.

Раздел 2. Товары животного происхождения

Тема 2.1 Мясо убойных животных и птицы. Субпродукты

Классификация мяса. Потребительские свойства мяса. Экспертиза качества мяса.

Особенности морфологического и химического состава мяса птицы.. Экспертиза качества мяса птицы..

Классификация субпродуктов убойных животных. Экспертиза качества. Мясные полуфабрикаты. Экспертиза качества.

| Наименование и краткое содержание разделов и тем дисциплины (модуля) форма промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) | Всего, часы | | | В том числе | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-------------|--------------|---------|--|---------------------------|----------------------------|-------|--|--|-------|--------------|---------|-------|--------------|---------|---|----|--|
| | | | | Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы из них | | | | | | | | | | | | Самостоятельная работа обучающегося, часы | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Очная | Очно-заочная | Заочная | Занятия лекционного типа | Занятия семинарского типа | Занятия лабораторного типа | Всего | | | Очная | Очно-заочная | Заочная | Очная | Очно-заочная | Заочная | | | |
| Тема 1.1 Зерномучные товары | 12 | 12 | | 2 | 1 | | | | | 4 | 2 | | 6 | 3 | | 6 | 9 | |
| Тема 1.2 Свежие и переработанные плоды, овощи и грибы | 12 | 11 | | 2 | 1 | | | | | 2 | 1 | | 4 | 2 | | 8 | 9 | |
| Тема 1.3 Кондитерские товары | 12 | 12 | | 2 | 1 | | | | | 4 | 2 | | 6 | 3 | | 6 | 9 | |
| Тема 1.4 Вкусовые товары | 12 | 12 | | 4 | 2 | | | | | 2 | 1 | | 6 | 3 | | 6 | 9 | |
| Тема 2.1 Мясо убойных животных и птицы. Субпродукты | 12 | 13 | | 4 | 2 | | | | | 2 | 1 | | 6 | 3 | | 6 | 10 | |
| Тема 2.2 Колбасные изделия и крупнокусковые ветчинные изделия | 11 | 9 | | 4 | 2 | | | | | 4 | 2 | | 8 | 4 | | 3 | 5 | |
| Тема 2.3 Яйца и яичные товары | 12 | 13 | | 2 | 1 | | | | | 4 | 2 | | 6 | 3 | | 6 | 10 | |
| Тема 2.4 Рыба и рыбные товары | 12 | 13 | | 4 | 2 | | | | | 2 | 1 | | 6 | 3 | | 6 | 10 | |
| Тема 2.5 Молоко и молочные товары | 12 | 12 | | 2 | 1 | | | | | 2 | 1 | | 4 | 2 | | 8 | 10 | |
| Тема 2.6 Пищевые жиры | 12 | 12 | | 2 | 1 | | | | | 2 | 1 | | 4 | 2 | | 8 | 10 | |
| Тема 2.7 Пищевые концентраты | 12 | 12 | | 2 | 1 | | | | | 2 | 1 | | 4 | 2 | | 8 | 10 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----|-----|--|----|----|--|--|--|--|----|----|--|----|----|--|----|-----|--|
| Тема 2.8 Обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических требований при транспортировке, хранении и реализации товаров и документальное подтверждение соответствия качества | 12 | 12 | | 2 | 1 | | | | | 2 | 1 | | 4 | 2 | | 8 | 10 | |
| Итого (включая КСИФР -1 час) | 144 | 144 | | 32 | 16 | | | | | 32 | 16 | | 65 | 33 | | 79 | 111 | |
| Промежуточная аттестация - зачет с оценкой | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Тема 2.2 Колбасные изделия и крупнокусковые ветчинные изделия

Классификация колбасных изделий. Характеристика основного и вспомогательного сырья для колбасных изделий. Краткая характеристика колбасных и крупнокусковых ветчинных изделий.

Тема 2.3 Яйца и яичные товары

Яйца домашней птицы. Классификация. Строение яиц. Пищевая ценность. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения и способы их предупреждения.

Яичные товары. Классификация. Пищевая ценность. Требования к качеству.

Тема 2.4 Рыба и рыбные товары

Классификация рыбы. Факторы качества рыбы различных способов разделки и обработки. Экспертиза качества. Балычные изделия..

Пищевая ценность, классификация и основы производства рыбных консервов и пресервов. Требования к качеству. Факторы хранения. Экспертиза качества.

Тема 2.5 Молоко и молочные товары

Молоко, сливки и сливочные напитки. Кисломолочные продукты: напитки, смета, творог и творожные продукты. Сгущенные молочные консервы. Сухие молочные продукты. Сливочное масло. Сыры. Классификация. Химический состав и пищевая ценность.

Тема 2.6 Пищевые жиры

Классификация пищевых жиров. Потребительские свойства пищевых жиров. Организация и проведение экспертизы пищевых жиров.

Тема 2.7 Пищевые концентраты

Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Производство, технологические факторы, формирующие качество.

Тема 2.8 Обеспечение соблюдения санитарногигиенических требований при транспортировке, хранении и реализации товаров и документальное подтверждение соответствия качества

Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров

Лабораторные работы организуются, в том числе в форме практической подготовки, которая предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка предусматривает выполнение практических заданий.

На проведение практических занятий в форме практической подготовки отводится 27 часов.

Практическая подготовка направлена на формирование и развитие:

- практических навыков в соответствии с профилем ОП;
- анализ состояния и динамики показателей качества товаров и услуг с использованием современных методов и средств исследований;
- проведение расчетов экономических и социально-экономических показателей на основе типовых методик с учетом действующей ситуации для принятия обоснованных управленческих решений;
- компетенции:

ПК-7 Способен к организации предпринимательской деятельности в сфере торговли

ПК-8. Способен к выполнению работ по управлению качеством процессов производства продукции и оказания услуг

Текущий контроль успеваемости реализуется в рамках занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций.

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Организация изучения курса включает в себя организацию аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося.

Самостоятельная работа включает:

- самостоятельное изучение разделов дисциплины;
- подготовку к практическим занятиям
- выполнение домашней контрольной работы (для очно-заочной формы обучения).

Порядок выполнения и контроля самостоятельной работы

Изучение очередной темы (учебного вопроса) нужно осуществлять в такой последовательности:

- изучить содержание темы, выделить узловые и наиболее трудные вопросы;
- изучить содержание данной темы по своему конспекту (если часть вопросов данной темы изучалась аудиторно);
- подобрать учебную литературу по изучаемому вопросу;
- прочитать материал в учебной литературе, выделить в нем центральные вопросы;
- прочитать текст вторично, уже детально, понять его содержание, особо останавливаясь на узловых вопросах (уяснить главные положения, внимательно разобраться в схемах, рисунках);
- сделать соответствующие записи в конспекте;
- закрыв учебник, мысленно изложить изучаемый материал во всех деталях (или записать на бумаге);
- проверить правильность и полноту понимания изучаемого материала, внимательно прочитав еще раз текст по учебнику и сопоставляя его с тем, что усвоено или записано.

Если самоконтроль не дает удовлетворительного результата, цикл изучения необходимо повторить.

После выполнения всего плана самостоятельного изучения проверить общую подготовку по перечню вопросов для контроля знаний и умений.

Самостоятельная работа может быть проконтролирована преподавателем путем тестирования, с также путем проверки домашнего задания.

Примеры заданий для самостоятельной работы:

Задание 1. Зерномучные товары

Задание 1. Проведите анализ ассортимента товаров в магазине.

1в. Проведите анализ ассортимента круп в соответствии с товароведной классификацией.

Результаты оформите таблицей.

| Название крупы | Зерно | Способ обработки | № или марка | Сорт | Форма крупы | Цвет крупы | Цена за кг |
|----------------|-------|------------------|-------------|------|-------------|------------|------------|
| | | | | | | | |

Сделайте вывод о полноте и широте представленного ассортимента.

2в. Проведите анализ ассортимента макаронных изделий в соответствии с товароведной классификацией. Результаты оформите таблицей.

| Класс | Категория | Тип | Подтип | Вид | Диаметр | Длина | Толщина | Цена за кг |
|-------|-----------|-----|--------|-----|---------|-------|---------|------------|
| | | | | | | | | |

Сделайте вывод о полноте и широте представленного ассортимента.

3в. Проведите анализ ассортимента хлеба в соответствии с товароведной классификацией. Результаты оформите таблицей. Сделайте вывод о полноте и широте представленного ассортимента.

| Название хлеба | Форма | Поверхность | | Надрезы | | Сорт | Масса |
|----------------|-------|-------------|----------|--------------|------------|------|-------|
| | | Окраска | характер | расположение | количество | | |
| | | | | | | | |

4в. Проведите анализ ассортимента хлебобулочных изделий в соответствии с товаровой классификацией. Результаты оформите таблицей. Сделайте вывод о полноте и широте представленного ассортимента.

| Название изделия | Форма | Поверхность | | Надрезы | | Сорт | Масса |
|------------------|-------|-------------|----------|--------------|------------|------|-------|
| | | Окраска | характер | расположение | количество | | |
| | | | | | | | |

5в. Проведите анализ ассортимента бараночных и сухарных изделий в соответствии с товаровой классификацией. Результаты оформите таблицей. Сделайте вывод о полноте и широте представленного ассортимента.

| Название изделия | Вид изделия | Кол-во штук в кг | Сорт | Размеры | Форма | Включения | Поверхность |
|------------------|-------------|------------------|------|---------|-------|-----------|-------------|
| | | | | | | | |

Задание 2 «Свежие плоды, овощи и грибы»

Проведите анализ ассортимента товаров в магазине.

1в. Проведите анализ ассортимента семечковых и косточковых и цитрусовых плодов в соответствии с товаровой классификацией. Результаты оформите таблицей.

| Группа | Подгруппа | Вид | Сроки созревания | Помологические сорта | Особенности | Торговые сорта |
|--------|-----------|-----|------------------|----------------------|-------------|----------------|
| | | | | | | |

2в. Проведите анализ ассортимента экзотических плодов в соответствии с товаровой классификацией. Результаты оформите таблицей.

| Группа | Подгруппа | Вид | Сроки созревания | Помологические сорта | Особенности | Торговые сорта |
|--------|-----------|-----|------------------|----------------------|-------------|----------------|
| | | | | | | |

3в. Проведите анализ ассортимента тропических плодов в соответствии с товаровой классификацией. Результаты оформите таблицей.

| Группа | Подгруппа | Вид | Сроки созревания | Помологические сорта | Особенности | Торговые сорта |
|--------|-----------|-----|------------------|----------------------|-------------|----------------|
| | | | | | | |

4в. Проведите анализ ассортимента клубнеплодов и корнеплодов в соответствии с товаровой классификацией. Результаты оформите таблицей.

| Группа | Подгруппа | Вид | Сроки созревания | Хозяйственно-ботанические сорта | Особенности | Торговые сорта |
|--------|-----------|-----|------------------|---------------------------------|-------------|----------------|
| | | | | | | |

5в. Проведите анализ ассортимента капустных и луковых овощей в соответствии с товаровой классификацией. Результаты оформите таблицей.

| Группа | Подгруппа | Вид | Сроки созревания | Хозяйственно-ботанические сорта | Особенности | Торговые сорта |
|--------|-----------|-----|------------------|---------------------------------|-------------|----------------|
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|

6в. Проведите анализ ассортимента тыквенных и томатных овощей в соответствии с товаровой классификацией. Результаты оформите таблицей.

| Группа | Подгруппа | Вид | Сроки созревания | Хозяйственно-ботанические сорта | Особенности | Торговые сорта |
|--------|-----------|-----|------------------|---------------------------------|-------------|----------------|
| | | | | | | |

Задание 3. «Переработанные плоды, овощи и грибы»

Проведите анализ ассортимента товаров в магазине.

1в. Проведите анализ ассортимента сушеных плодов, овощей и грибов в соответствии с товаровой классификацией. Результаты оформите таблицей. Сделайте вывод о полноте и широте представленного ассортимента.

| Название товара | Способ обработки | Особенности | Сущность способа обработки | Сорта |
|-----------------|------------------|-------------|----------------------------|-------|
| | | | | |

2в. Проведите анализ ассортимента соленых и квашеных плодов, овощей и грибов в соответствии с товаровой классификацией. Результаты оформите таблицей. Сделайте вывод о полноте и широте представленного ассортимента.

| Название товара | Способ обработки | Особенности | Сущность способа обработки | Сорта |
|-----------------|------------------|-------------|----------------------------|-------|
| | | | | |

3в. Проведите анализ ассортимента закусовых и натуральных консервированных овощей в соответствии с товаровой классификацией. Результаты оформите таблицей. Сделайте вывод о полноте и широте представленного ассортимента.

| Название товара | Способ обработки | Особенности | Сущность способа обработки | Сорта |
|-----------------|------------------|-------------|----------------------------|-------|
| | | | | |

4в. Проведите анализ ассортимента томатопродуктов и обеденных консервов в соответствии с товаровой классификацией. Результаты оформите таблицей. Сделайте вывод о полноте и широте представленного ассортимента.

| Название товара | Способ обработки | Особенности | Сущность способа обработки | Сорта |
|-----------------|------------------|-------------|----------------------------|-------|
| | | | | |

5в. Проведите анализ ассортимента плодовых консервов в соответствии с товаровой классификацией. Результаты оформите таблицей. Сделайте вывод о полноте и широте представленного ассортимента.

| Название товара | Способ обработки | Особенности | Сущность способа обработки | Сорта |
|-----------------|------------------|-------------|----------------------------|-------|
| | | | | |

6в. Проведите анализ ассортимента соков и напитков в соответствии с товаровой классификацией. Результаты оформите таблицей. Сделайте вывод о полноте и широте представленного ассортимента.

| Название товара | Способ обработки | Особенности | Сущность способа обработки | Сорта |
|-----------------|------------------|-------------|----------------------------|-------|
| | | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
|--|--|--|--|--|

Содержание контрольной работы (для очно-заочной формы обучения)

Обучающиеся выполняют работу по следующему плану:

1. Проанализировать ассортимент определенных товаров в предприятии розничной торговли. Сделайте вывод о рациональности ассортимента данных товаров в магазине.
2. Изучите порядок и условия применения маркировки пищевых продуктов данных товарных групп. Проведите анализ маркировки потребительской упаковки одного образца данной группы. Приведите перечень документации, которая должна быть в магазине для организации продажи продовольственных товаров данной группы.
3. Изучите порядок проведения экспертизы данной товарной группы. Оформите документально проведение экспертизы какого – либо товара данной группы. Оцените качество конкретного образца товаров.

Перечень групп товаров для выполнения работы

1. Крупы
2. Хлеб, хлебобулочные изделия
3. Свежие плоды
4. Свежие овощи
5. Переработанные плоды
6. Переработанные, овощи
7. Кондитерские товары
8. Вкусовые товары
9. Мясо убойных животных и птицы.
10. Субпродукты убойных животных и птицы
11. Колбасные изделия
12. Крупнокусковые ветчинные изделия
13. Яйца и яичные товары
14. Рыба и рыбные товары
15. Молоко и молочные товары
16. Пищевые жиры
17. Пищевые концентраты

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины приведены в п. 5.2.1

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используется электронный курс «Товароведение продовольственных товаров», <https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=4189>, созданный в системе электронного обучения ННГУ - <https://e-learning.unn.ru/>.

5. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), включающий:

5.1. Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине

При выставлении зачета с оценкой преподавателем оцениваются следующие виды учебной работы обучающегося:

1. Результат работы на лабораторных занятиях (решение практических заданий и их представление);
2. Результат контрольного тестирования;
3. Посещаемость (не менее 70% занятий)

| Уровень сформированности компетенций (индикатора достижения компетенций) | Шкала оценивания сформированности компетенций | | | | | | |
|--|---|---|--|---|--|--|---|
| | плохо | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | очень хорошо | отлично | превосходно |
| | | | | | | | |
| <u>Знания</u> | Отсутствие знаний теоретического материала. Невозможность оценить полноту знаний вследствие отказа обучающегося от ответа | Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки. | Минимально допустимый уровень знаний. Допущено много негрубых ошибок. | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько несущественных ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. | Уровень знаний в объеме, превышающем программу подготовки. |
| <u>Умения</u> | Отсутствие минимальных умений. Невозможность оценить наличие умений вследствие отказа обучающегося от ответа | При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки. | Продemonстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания но не в полном объеме. | Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами. | Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами. | Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме. | Продemonстрированы все основные умения,. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов |
| <u>Навыки</u> | Отсутствие владения материалом. Невозможность оценить наличие навыков вследствие отказа обучающегося от ответа | При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки. | Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами | Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами | Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач без ошибок и недочетов. | Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов. | Продemonстрирован творческий подход к решению нестандартных задач |

Шкала оценки при промежуточной аттестации

| Оценка | Уровень подготовки |
|---------------------|---|
| превосходно | Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно», продемонстрированы знания, умения, владения по соответствующим компетенциям на уровне, выше предусмотренного программой |
| отлично | Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «отлично» |
| очень хорошо | Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «очень хорошо» |

| | |
|----------------------------|--|
| хорошо | Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «хорошо» |
| удовлетворительно | Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно» |
| неудовлетворительно | Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно», ни одна из компетенций не сформирована на уровне «плохо» |
| плохо | Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо» |

5.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения.

5.2.1 Контрольные вопросы к зачету с оценкой

| Вопрос | Код компетенции (согласно РПД) |
|---|--------------------------------|
| 1. Значение и роль товароведения продовольственных товаров в формировании профессиональных знаний и умений. | УК-2, ПК-8 |
| 2. Предмет, цели и задачи товароведения продовольственных товаров. | УК-2, ПК-8 |
| 3. Зерно. Строение, химический состав и пищевая ценность. | УК-2, ПК-8 |
| 4. Крупа. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 5. Мука. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 6. Макароны изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 7. Семечковые плоды. Классификация. Помологические сорта, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 8. Косточковые плоды. Классификация. Помологические сорта, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 9. Ягоды. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 10. Орехоплодные. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 11. Тропические плоды. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 12. Субтропические плоды. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 13. Клубнеплоды и корнеплоды. Классификация. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 14. Капустные овощи. Классификация. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 15. Луковые овощи. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 16. Десертные и пряные овощи. Классификация, потребительские свойства, | УК-2, ПК-7, |

| | |
|--|---------------------|
| ства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ПК-8 |
| 17. Свежие и переработанные грибы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 18. Переработанные плоды и овощи. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 19. Крахмал, мед. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 20. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 21. Карамельные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 22. Конфетные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 23. Шоколад и какао-порошок. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 24. Мучные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 25. Сахар. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 26. Чай и чайные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 27. Кофе и кофейные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 28. Пряности и приправы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 29. Безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 30. Слабоалкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 31. Водка, спирт, крепкие алкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 32. Ликероналивочные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 33. Коньяк. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 34. Виноградные вина. Классификация и ассортимент, потребительские | УК-2, ПК-7, |

| | |
|--|---------------------|
| свойства, требования к качеству, дефекты и болезни вин, условия и сроки хранения. | ПК-8 |
| 35. Мясные полуфабрикаты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 36. Субпродукты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 37. Мясные консервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 38. Мясо убойных животных. Значение в питании, нормы потребления, потребительские свойства, классификация, ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка, требования к качеству. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 39. Показатели свежести мяса. Условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 40. Мясо птицы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 41. Колбасные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 42. Крупнокусковые ветчинные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 43. Яйцо куриное. Строение, потребительские свойства, классификация, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 44. Продукты переработки яиц. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 45. Основные семейства рыб. Краткая характеристика. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 46. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 47. Рыба живая. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 48. Рыба соленая. Способы посола, классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 49. Вяленая и сушеная рыба. Отличительные признаки, классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 50. Рыба копченая. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 51. Балычные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 52. Икра рыб. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 53. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и | УК-2, ПК-7, ПК-8 |

| | |
|--|---------------------|
| сроки хранения. | |
| 54. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 55. Нерыбное водное сырье. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 56. Молоко коровье, сливки и сливочные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 57. Сметана и кисломолочные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 58. Творог и творожные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 59. Молочные консервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 60. Мороженное. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 61. Сыры. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 62. Масло коровье. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 63. Растительные масла и майонез. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 64. Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 65. Маргарин и маргариновая продукция. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |
| 66. Животные топленые жиры. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. | УК-2, ПК-7, ПК-8 |

5.2.2.1 Типовые тестовые задания для оценки сформированности компетенции УК-2

1. Каковы особенности состава и свойств белка молока - казеина?

- 1) относится к простым белкам; не свертывается под действием сычужного фермента и кислот
- 2) основной белок молока, относится к группе сложных белков -фосфопротеидов; под действием сычужного фермента подвергается гидролизу

2. В чем заключается сущность нормализации молока?

- 1) в интенсивной механической обработке молока с целью раздробления жировых шариков на более мелкие

2) в снижении или повышении содержания в молоке жира либо сухих обезжиренных веществ

3) в улучшении вкуса и консистенции молока

5.2.2.2 Типовые тестовые задания для оценки сформированности компетенции ПК-7

1. Плодоовощная продукция, отвечающая требованиям стандарта и содержащая как бездефектные, так и дефектные экземпляры, но в пределах, допустимых стандартом норм:

- 1) стандартная продукция,
- 2) нестандартная продукция,
- 3) брак,
- 4) абсолютный отход.

2. Допускаемые дефекты плодоовощной продукции:

- 1) отклонение по размеру.
- 2) подмораживание,
- 3) повреждение сельхозвредителями,
- 4) физиологические заболевания,
- 5) с анаэробным, с анаэробным,
- 6) незначительные механические повреждения,
- 7) сильное увядание.

5.2.2.3 Типовые тестовые задания для оценки сформированности компетенции ПК-8

1. Идентификация продукции производится в случае:

1. когда в информации о конкретной продукции представлено неполное описание продукции

2. в целях подтверждения соответствия продукции предъявленным к ней требованиям

2. Идентификацию продукции производят методом:

1. по документации
2. инструментальным
3. органолептическим
4. визуальным
5. опробованием
6. испытанием

3. Результат идентификации конкретной продукции оформляют:

1. в порядке, предусмотренном правилами сертификации однородных видов продукции+

2. в виде заключения+

3. в виде акта установленной формы

5.2.3.1 Типовые задачи для оценки сформированности компетенции УК-2

Задача 1. Поступила партия консервы “Свинина обеденная”, расфасованная в металлические банки массой 325 г. На банках нанесена маркировка:

2 150504
1291A9

Расшифруйте маркировку консервов и укажите гарантийный срок хранения.

5.2.3.2 Типовые задачи для оценки сформированности компетенции ПК-7

Задание 1. Используя образцы, проведите оценку качества свежих овощей (морковь, лук)

Алгоритм: для выполнения задания воспользуйтесь ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия

ГОСТ Р 51783-2001. Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

1. Определить группу овощей: вегетативная, генеративная.
2. Охарактеризовать каждый вид натурального образца, распределив овощи по группам (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые овощи томатные, тыквенные и т.д.). Дать качественную характеристику.

| Наименование показателя | Характеристика | |
|-------------------------|----------------|----------------------|
| | По стандарту | Исследуемого образца |

5.2.3.3 Типовые задачи для оценки сформированности компетенции ПК-8

Задача 1. Определите вид, семейство и качество соленой рыбы, имеющей сжатое с боков тело, спинной плавник один, средней части спины, хвостовой плавник выемчатый. Поверхность рыбы чистая, чешую частично сбита, консистенция плотная, запах нормальный

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Нормативные документы

а) Основная литература

1. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091800> (дата обращения: 09.03.2021). – Режим доступа: по подписке.

б) Дополнительная литература

1) Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебное пособие / Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова, Е. В. Красильникова [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015698-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046389> (дата обращения: 09.03.2021). – Режим доступа: по подписке.

2) Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л. П. Нилова. - 2-е изд. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 448 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004440-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1003246> (дата обращения: 09.03.2021). – Режим доступа: по подписке.

3) Березина, В. В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов : лабораторный практикум / В. В. Березина. — 3-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 200 с. - ISBN 978-5-394-03646-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091538> (дата обращения: 09.03.2021). – Режим доступа: по подписке.

4) Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 328 с. - ISBN 978-5-394-02988-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/430491> (дата обращения: 09.03.2021). – Режим доступа: по подписке.

5) Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок : учебник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, В.Ф. Добровольский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 265 с. + Доп. материалы. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/740 - ISBN 978-5-16-006916-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1068801> (дата обращения: 09.03.2021). – Режим доступа: по подписке.

в) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. www.znaytovar.ru - Статьи, справочные материалы, книги по товароведению
2. www.rospotrebnadzor.ru - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные документы регламентирующие товарное обращение и безопасность товаров на территории РФ
3. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/ru/>
4. Операционная система Microsoft Windows
5. Прикладное программное обеспечение Microsoft Office Professional
6. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: персональный компьютер (с установленным программным обеспечением Microsoft Office), подключенный к Интернет, проектор.

В учебном процессе используется лаборатория, оснащенная специализированным лабораторным оборудованием различной степени сложности.

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

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ННГУ по направлению 38.03.06 «Торговое дело» профиль «Управление торговой и логистической деятельностью»

Автор:

д.э.н., профессор

О.В. Чкалова

Рецензент:

Директор АНО «Эксперт-НН»

Н.А. Барина

Заведующий кафедрой торгового дела

д.э.н., профессор

О.В. Чкалова

Программа одобрена решением президиума Ученого совета ННГУ им. Н.И. Лобачевского (протокол от 14 декабря 2021 г. №4)