

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
"Ивановский государственный политехнический университет"**

УТВЕРЖДАЮ

Директор института _____

_____ 2026 г.

Экспертиза продовольственных товаров

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	МТСМ (Материаловедения, товароведения, стандартизации и метрологии)		
Учебный план	38.03.07 Товароведение		
Направленность (профиль)	Экспертиза и товарный менеджмент в цифровой экономике		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очно-заочная		
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	128	Виды контроля в семестрах: экзамен, 6 семестр курсовая работа, 6 семестр	
в том числе:			
аудиторные занятия	32		
самостоятельная работа	40		
часов на контроль	32		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	6		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	16	16	16	16
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	56	56	56	56
Сам. работа	40	40	40	40
Часы на контроль	32	32	32	32
Итого	128	128	128	128

Программу составил(и):

Власова Е.Н., доцент, _____

Рецензент(ы):

Грузинцева Н.А., Зав.кафедрой, _____

Рабочая программа дисциплины

Экспертиза продовольственных товаров

Разработана в соответствии с ФГОС ВО

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение. Утвержден приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. N 985

составлена на основании учебного плана

38.03.07 Товароведение

утвержденного ученым советом вуза от 07.05.2026 протокол №7

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

МТСМ (Материаловедения, товароведения, стандартизации и метрологии)

Зав. кафедрой Грузинцева Н.А. _____

Согласовано

Зав. выпускающей кафедрой МТСМ Грузинцева Н.А. _____

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	- дать понимание особенностей проведения экспертизы продовольственных товаров; порядка отбора проб, осуществления испытаний; подготовить обучающегося к изучению других профессиональных дисциплин; создать базу для формирования бакалавра широкого профиля. Дисциплина посвящена изучению экспертных методов исследования продовольственных товаров, различных методов экспертизы; формированию у студентов теоретических знаний о порядке их осуществления; приобретению умений и практических навыков анализа и оформления результатов экспертизы продовольственных товаров.
Задачи:	– ознакомление с основными нормативными документами в области экспертизы однородных групп продовольственных товаров; – изучение особенностей различных видов экспертизы продовольственных товаров; – усвоение научных знаний, приобретение умений и практических навыков в области идентификации и экспертизы однородных групп продовольственных товаров; – приобретение умений и практических навыков в области проведения и оформления результатов экспертизы и оценки качества продовольственных товаров.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.08
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
	Дисциплина имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами: Физика; Хими; Теоретические основы товароведения и экспертизы; Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология; Товароведение однородных групп продовольственных товаров. Для освоения дисциплины необходимы знания основных категорий и понятий теоретических основ товароведения и экспертизы, научных основ физических, химических, физико-химических методов экспертизы.
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
	Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров, Таможенная экспертиза и Производственная (преддипломная) практика.

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

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	
УК-2.1.	Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними
УК-2.2.	Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проект
УК-2.3.	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм
УК-2.4.	Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
УК-2.5.	Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования
ПК-1: Способен анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению	
ПК-1.1.	Сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)
ПК-1.2.	Анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), и показателей качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации
ПК-1.3.	Разработка предложений по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений
В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:	
Знать:	ассортимент и потребительские свойства однородных групп продовольственных товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; методы идентификации, оценки качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной и фальсифицированной и продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.
Уметь:	анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров.
Владеть:	системным представлением о порядке организации и проведения оценки качества, анализа причин снижения качества продовольственных товаров и разработке мероприятий по их устранению; современными методами экспертизы и идентификации товаров.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Примечание
Раздел 1. Теоретические основы экспертизы продовольственных товаров. 1.1. Классификация продовольственных товаров. Физические свойства пищевых продуктов. 1.2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Понятие о пищевой ценности. 1.3. Химический состав продовольственных товаров. 1.4. Методы определения качества товаров.			
/Лек/	6	4	
/Лаб/	6	4	
/СР/	6	10	
Раздел 2. Правовая и нормативная база в области экспертизы продовольственных товаров. 2.1. Сертификация как подтверждение соответствия. 2.2. Нормативно-правовая база и средства товароведной экспертизы.			
/Лек/	6	4	
/СР/	6	10	
Раздел 3. Основы консервирования, переработки и хранения продовольственных товаров. 3.1. Формирование свойств товаров в процессе производства. 3.2. Консервирование пищевых продуктов. 3.3 Хранение продовольственных товаров. Теоретические основы хранения. Процессы охлаждения, замораживания и размораживания продуктов.			
/Лек/	6	4	
/Лаб/	6	4	
/Конс/	6	12	
/СР/	6	10	
Раздел 4. Экспертиза продовольственных товаров: ее виды и особенности. 4.1. Особенности экспертизы качества продовольственных товаров. 4.2. Товарная экспертиза зерномучных товаров. Формирование качества муки и крупы в процессе производства. 4.3. Формирование качества продуктов из сочного растительного сырья в процессе производства.			
/Лек/	6	4	
/Лаб/	6	8	
/Конс/	6	12	
/СР/	6	10	
/КР/	6	0	
/Эк/	6	32	

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В рамках внутренней системы оценки качества подготовки для текущего контроля и промежуточной аттестации в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки знаний обучающихся (очной формы обучения). При проведении занятий и организации самостоятельной работы обучающихся используются: ТРАДИЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ, предполагающие передачу информации в готовом виде, формирование учебных умений по образцу: информационная лекция, лекция-проблема, лекция-визуализация, лабораторные работы, самостоятельная работа. Вузовскую лекцию целесообразно рассматривать только как такую форму учебной деятельности, при которой специально организуемый и управляемый процесс обучения направляется на повышение активности познавательных интересов, развитие творческих способностей обучаемых. В основе лабораторной работы лежит упражнение, в рамках которого решаются познавательные задачи и большое внимание уделяется овладению научной терминологией, умению устанавливать связи между различными научными категориями, иллюстрировать теоретические положения самостоятельно подобранными примерами. Одновременно у обучающихся формируются практические профессиональные навыки обращения со схемами оборудования, установками и другими техническими средствами. Средством формирования компетенций выступает, помимо аудиторной, и самостоятельная работа. Это планируемая работа обучающихся, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия. При организации внеаудиторной самостоятельной работы по данной дисциплине используются следующие её формы: - подготовка и защита курсовой работы включает в себя работу со словарями, справочниками и другой технической литературой; с нормативными документами; составление библиографического списка; подготовка информационного сообщения; создание печатного материала; - подготовка к проверке текущего контроля знаний включает в себя работу с конспектом лекций; с ресурсами Интернета; составление плана и тезисов ответа;

- подготовка к лабораторным занятиям включает в себя работу с конспектом лекций; с нормативными документами и справочной литературой; с ресурсами Интернета; подготовка ответов на вопросы к собеседованию;

- подготовка к экзамену включает в себя работу над учебным материалом; с конспектом лекций; с ресурсами Интернета.

Использование традиционных технологий обеспечивает ориентирование обучающегося в потоке информации, связанной с различными подходами к определению сущности, содержания, методов, форм развития и саморазвития личности; самоопределение в выборе оптимального пути и способов личностно-профессионального развития; обогащению обучающихся знаниями, навыками и умениями; систематизацию знаний, полученных обучающимися в процессе аудиторной и самостоятельной работы.

ИНТЕРАКТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ, предполагающие организацию обучения как продуктивной творческой деятельности в режиме взаимодействия обучающихся друг с другом и с преподавателем.

Данные технологии обеспечивают высокий уровень усвоения обучающимися знаний, эффективное и успешное овладение умениями и навыками, формируют познавательную потребность и необходимость дальнейшего самообразования, позволяют активизировать исследовательскую деятельность, обеспечивают эффективный контроль усвоения знаний.

В рамках дисциплины рекомендуются посещения и встречи с представителями промышленных компаний, выпускающих продовольственные товары, а также организаций, оценивающих качество прод. товаров.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценка качества освоения дисциплины включает текущий контроль успеваемости, и промежуточную аттестацию, о чём преподаватель информирует обучающихся в течение первой недели изучения дисциплины.

Текущий контроль успеваемости и промежуточные аттестации проводятся на основе фонда оценочных средств, включающего тесты, вопросы к собеседованию по лабораторным работам, темы курсовых работ, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретённых компетенций.

Методика проведения, критерии и шкала оценивания курсовой работы представлены в приложении к рабочей программе дисциплины, в ФОС.

Вопросы самостоятельной работы:

1. Хранение: понятие, задача процесса. Перечислить процессы, протекающие в продовольственных товарах при хранении.
2. Классификация методов консервирования.
3. Характеристика физических и химических процессов, протекающих в продовольственных товарах при хранении. Привести примеры.
4. Консервирование низкими температурами.
5. Характеристика биохимических и микробиологических процессов, протекающих в продовольственных товарах при хранении. Привести примеры.
6. Консервирование высокими температурами.
7. Характеристика микро- (брожение) и биологических процессов, протекающих в продовольственных товарах при хранении. Привести примеры.
8. Физико-химические методы консервирования: сушка естественная и искусственная.
9. Характеристика факторов, влияющих на хранение товаров: температура, влажность воздуха. Привести примеры.
10. Естественная убыль: порядок определения. какие потери не относятся к ест. убыли?
11. Характеристика факторов, влияющих на хранение товаров: состав воздуха, вентиляция. Привести примеры.
12. Физико-химические методы консервирования: консервирование солью и сахаром.
13. Характеристика факторов, влияющих на хранение товаров: освещённость, товарное соседство. Привести примеры.
14. Химические и биохимические методы консервирования.
15. Характеристика факторов, влияющих на хранение товаров: тара, упаковка. Привести примеры. Порядок укладки и размещения товаров.
16. Пастеризация: понятие, сущность, примеры режимов.
17. Потери продовольственных товаров. Нормируемые потери.
18. Стерилизация: понятие, сущность, примеры режимов.
19. Естественная убыль - понятие. Факторы, влияющие на размер убыли товаров.
20. Физико-химические методы консервирования: копчение, вяление.
21. Молоко коровье. Классификация и товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.
22. Кисломолочные продукты. Классификация и товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.
23. Сыры. Классификация и товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.
24. Мороженое. Классификация и товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.
25. Растительные масла. Классификация и товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.
26. Клеймение и маркировка мяса. Экспертиза качества.
27. Мясо птицы. Классификация. Экспертиза качества.
28. Колбасные изделия. Классификация. Экспертиза качества. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.
29. Мясные консервы. Классификация. Маркировка. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.
30. Потребительские свойства товаров как совокупность химических, физических, биологических, технологических и др. свойств.
31. Классификация продовольственных товаров. Физические свойства пищевых продуктов.
32. Качество и безопасность продовольственных товаров. Понятие о пищевой ценности.
33. Химический состав продовольственных товаров.
34. Методы определения качества товаров.
35. Сертификация как подтверждение соответствия.
36. Нормативно-правовая база и средства товароведной экспертизы.

Вопросы к экзамену:

1. Строение зерна на примере зерна пшеницы. Химический состав зерна. Правила и режимы хранения. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.
3. Крупа. Классификация. Товароведная характеристика. Потребительские свойства. Экспертиза качества.
4. Мука. Классификация. Товароведная характеристика пшеничной муки. Экспертиза качества.
5. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки.
6. Хранение крупы и муки. Процессы, протекающие при хранении. Дефекты и причины их возникновения.
7. Способы консервирования свежих плодов и овощей.
8. Хранение: понятие, задача процесса. Перечислить процессы, протекающие в продовольственных товарах при хранении.
9. Классификация методов консервирования.
10. Характеристика физических и химических процессов, протекающих в продовольственных товарах при хранении.
11. Консервирование низкими температурами.
12. Характеристика биохимических и микробиологических процессов, протекающих в продовольственных товарах при хранении.
13. Консервирование высокими температурами.
14. Характеристика микро- (брожение) и биологических процессов, протекающих в продовольственных товарах при хранении.
15. Физико-химические методы консервирования: сушка естественная и искусственная.
16. Характеристика факторов, влияющих на хранение товаров: температура, влажность воздуха, состав воздуха, вентиляция, освещенность, товарное соседство.
17. Физико-химические методы консервирования: консервирование солью и сахаром.
18. Химические и биохимические методы консервирования.
19. Характеристика факторов, влияющих на хранение товаров: тара, упаковка. Привести примеры. Порядок укладки и размещения товаров.
20. Пастеризация: понятие, сущность, примеры режимов.
21. Потери продовольственных товаров. Нормируемые потери.
22. Стерилизация: понятие, сущность, примеры режимов.
23. Естественная убыль - понятие. Факторы, влияющие на размер убыли товаров.
24. Физико-химические методы консервирования: копчение, вяление.
25. Молоко коровье. Классификация. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.
26. Кисломолочные продукты. Классификация. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.
27. Сыры. Классификация. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.
28. Мороженое. Классификация. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.
29. Растительные масла. Классификация и товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.
30. Клеймение и маркировка мяса. Экспертиза качества.
31. Мясо птицы. Классификация. Экспертиза качества.
32. Колбасные изделия. Классификация. Экспертиза качества. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.
33. Мясные консервы. Классификация. Маркировка. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.
34. Потребительские свойства товаров как совокупность химических, физических, биологических, технологических и др. свойств.
35. Классификация продовольственных товаров. Физические свойства пищевых продуктов.
36. Качество и безопасность продовольственных товаров. Понятие о пищевой ценности.
37. Химический состав продовольственных товаров.
38. Методы определения качества товаров.
39. Сертификация как подтверждение соответствия качества товара.
40. Нормативно-правовая база и средства товароведной экспертизы.
41. Формирование свойств товаров в процессе производства
42. Консервирование пищевых продуктов: тепловые процессы пищевых производств (пастеризация; стерилизация, выпаривание).
43. Нетрадиционные процессы переработки пищевых производств.
44. Хранение продовольственных товаров. Теоретические основы хранения.
45. Процессы охлаждения, замораживания и размораживания продуктов.
46. Формирование качества продуктов из сочного растительного сырья в процессе производства.

Примерные темы курсовых работ

Учебный план и программа дисциплины предусматривают написание курсовой работы по дисциплине. Ниже приводится примерный перечень тем:

- Товароведная характеристика и экспертиза качества творога (на примере магазина «....»).
- Товароведная характеристика и экспертиза качества кефира (на примере магазина «....»).
- Товароведная характеристика и экспертиза качества кофе растворимого (на примере магазина «....»).
- Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий (на примере магазина «....»).
- Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба ржаного (на примере магазина «....»).
- Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба из пшеничной муки (на примере магазина «....»).
- Товароведная характеристика и экспертиза качества молока сгущенного с сахаром (на примере магазина «....»).
- Товароведная характеристика и экспертиза качества чая черного (на примере магазина «....»).
- Товароведная характеристика и экспертиза качества мороженого (на примере магазина «....»).
- Товароведная характеристика и экспертиза качества масла подсолнечного (на материалах магазина «....» г. Иваново).
- Требования к оформлению курсовой работы изложены в методических указаниях /7, доп. литература/.

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

7.1. Рекомендуемая литература

7.1.1 Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие, назначение, ссылка	Издательство, год
Л1.1	Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Кожухова О.И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие для вузов, ,	Ростов н/Д: МарТ, 2001,
Л1.2	Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Кожухова О.И, Туров А.С.	Товароведение и экспертиза зерно-мучных и плодоовощных товаров : учебное пособие для вузов, ,	Ростов н/Д : Феникс, 2002,
Л1.3	Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Мхитарян К.Р.	Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров : учебное пособие для вузов, ,	Ростов н/Д : Феникс, 2002,
Л1.4	Кохова Л.В., Ефимова О.Г.	Товароведение продовольственных товаров : Лабораторный практикум, ,	Иваново : ИГТА, 2003,
Л1.5	Шевченко В.В.	Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник / рук. авт. коллектив В.В.Шевченко, ,	М. : ИНФРА-М, 2003,
Л1.6	Власова Е.Н.	Технология производства продовольственных товаров : учебное пособие, ,	Иваново : ИГТА, 2001,

7.1.2 Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие, назначение, ссылка	Издательство, год
Л2.1	Власова Е.Н., Михайлова Л.В.	Теоретические основы товароведения и экспертизы. Практикум: учеб. пособ., ,	Иваново: ИГТА, 2011,
Л2.2	Чепурной И.П.	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров : учебник, ,	М. : Дашков и Ко, 2002,

7.1.3 Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие, назначение, ссылка	Издательство, год
Л3.1	Власова Е.Н.	Выполнение курсовой работы: методические указания по оформлению курсовых работ бакалавров и магистров всех форм обучения по направлениям 38.03.07 Товароведение и 38.04.07 Товароведение, ,	Иваново : ИВГПУ, 2019,
Л3.2	Власова Е.Н.	Экспертиза продовольственных товаров : методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине "Экспертиза продовольственных товаров" для студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение, ,	Иваново : ИВГПУ, 2019,

7.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы

E-learning Портал электронного образования ИВГПУ: <https://moodle.ivgpu.ru/>

7.3. Информационное обеспечение дисциплины

7.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

	Лицензионное программное обеспечение вуза: Windows 7 Professional (лицензия 49261729 от 04.11.2011), Microsoft Office Professional Plus 2007 (лицензия 64873126 от 03.06.2015), рабочие станции с предустановленной ОС Windows 8.1 Professional (лицензия подтв. сертификатом подлинности - наклейка COA на компьютере). Свободно распространяемое - PascalABCnet, программный пакет Moodle. Прикладное программное обеспечение: Google Chrome, Opera, Mozilla Firefox и др.
--	--

7.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.3.2.1	Электронная библиотека ИВГПУ, https://lib.ivgpu.ru/
7.3.2.2	Официальный портал Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, http://www.rospotrebnadzor.ru/
7.3.2.3	Официальный портал Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарта). Представлены информационные ресурсы по вопросам технического регулирования, стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии, http://www.gost.ru/
7.3.2.4	ЭБС издательства "Лань", https://e.lanbook.com/
7.3.2.5	ЭБС "Университетская Библиотека Онлайн", https://biblioclub.ru

8. МТО (ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

- 1) библиотечный фонд ИВГПУ;
- 2) компьютерный класс с выходом в Интернет;
- 3) мультимедийное оборудование для чтения лекций-презентаций;
- 4) каталоги видов, разновидностей и моделей оборудования;
- 5) приборы: для измерения разных характеристик товаров, весы и другие приборы;
- 6) средства измерения: гибкие металлические линейки с ценой деления 1 мм и др.;
- 7) наборы реактивов для реализации методик экспертизы товаров;
- 8) стандарты на продукцию (товары), терминов и определений, правила приемки и методы контроля качества товаров;
- 9) подборка видеоматериалов о методиках оценки качества прод. товаров.

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

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочей программе дисциплины и ежегодно обновляется.

В качестве материальной базы используются аудитории кафедры, оборудованные плакатами, раздаточным материалом (стандарты, каталоги, альбомы). При кафедре организована компьютерная лаборатория с установленным лицензионным программным обеспечением. Для проведения лекции-визуализации используются наглядные пособия (рисунки, таблицы и т.п.) и следующее оборудование: ноутбук, проектор и экран.

Читальный зал ИВГПУ имеет подборку специализированной литературы.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

При изучении дисциплины «Экспертиза продовольственных товаров» обучающиеся должны особое внимание уделить темам, вынесенным на самостоятельную проработку. Данные темы достаточно подробно изложены в рекомендуемой литературе. Степень их понимания и освоения обучающимся проверяется преподавателем в форме контрольных заданий. Они выдаются на каждом лабораторном занятии и содержат 2-3 вопроса по начитанному лекционному материалу и темам СРС.

При самостоятельной подготовке к лабораторным занятиям обучающимся рекомендуется подробно изучить материал лекций согласно теме занятия. Для более глубокого изучения тем по оценке качества, товароведению продовольственных товаров обучающимся можно рекомендовать методические указания (полное название см. на сайте ИВГПУ по кафедре МТСМ):

В курсе «Экспертиза продовольственных товаров» излагаются общие методы оценки качества товаров, поэтому определение качества отдельных групп товаров не выносится преподавателем на лабораторные занятия. Обучающимся рекомендуется ознакомиться с их содержанием самостоятельно по списку литературы.

При оценке качества товаров обучающийся должен связывать их качество со свойствами исходного сырья и факторами технологического процесса, формирующими качество конечных продуктов, а также сохраняющими факторами (упаковка, условия хранения, товарная обработка, послепродажное обслуживание).

При подготовке к лабораторному занятию обучающиеся записывают в тетрадь наименование и цели работы, методику проведения испытаний или порядок расчетов с указанием всех формул, готовят таблицы для записи результатов, делают необходимые рисунки в соответствии с требованиями к оформлению отчета, которые указаны в конце каждой работы методических указаний. Во время занятия обучающиеся производят необходимые испытания и расчеты по заданию преподавателя. Результаты их записывают в таблицы. Оформленный отчет по работе подписывает преподаватель в конце занятия.

Лекции являются одним из важнейших этапов изучения дисциплины и систематизации знаний у обучающихся. Их необходимо использовать при подготовке к зачету, лабораторным занятиям.

Лабораторные занятия требуют предварительного знакомства с теоретическим (лекционным) материалом, а также самостоятельного изучения отдельных вопросов по заданным темам. После завершения занятия необходимо проверить правильность выполнения работы у преподавателя, оформить отчет и отчитаться по данной теме.

Самостоятельная работа обучающихся проводится по указанным преподавателям темам и рекомендуемой литературе.

Подготовка к лекционному занятию включает выполнение всех видов заданий, рекомендованных к каждой лекции, т.е. задания выполняются еще до лекционного занятия по соответствующей теме.

В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Необходимо задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций. Целесообразно дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой.

Самостоятельная работа обучающегося является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа обучающегося над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы обучающегося определяется рабочей программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя. Можно дополнить список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы и использовать их в дальнейшем обучении.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение тестовых заданий;
- выступления с докладами, сообщениями;
- защиту выполненных лабораторных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины, в форме блиц-игры;
- оценку уровня усвоения материала в виде интерактивной технологии получения обратной связи – график;
- участие в собеседованиях, дискуссиях (идейная карусель, симпозиум, приоритеты, пленарная дискуссия) и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к лабораторным занятиям;
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- подготовки к тестированию;
- подготовки курсовых работ;
- подготовка к экзамену.

Наиболее важным моментом самостоятельной работы является подготовка к промежуточной аттестации - экзамену.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- внимательно прочитать рекомендованную литературу;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ООП ВО ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Преподавание дисциплины должно учитывать особенности познавательной деятельности и личностной особенности обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов (по возможности на лекциях, семинарах, лабораторных работах и т.д.). Учет особенностей обучающихся с инвалидностью в полной мере проявляется на предусмотренных для таких обучающихся индивидуальных консультациях по дисциплине.

Необходимо во время преподавания в общей группе учитывать реальные возможности лиц с ОВЗ и инвалидов. Коррекция методики преподавания для данной группы лиц возможна на индивидуальных занятиях. Преподаватель должен учитывать физиологические особенности обучаемого и разработать рекомендации и приемы выполнения поставленной задачи индивидуально. Возможен подбор индивидуального задания с коррекцией уровня сложности выполняемого задания.

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Необходимо учитывать тот факт, что обучающиеся не всегда имеют физическую возможность посещать занятия. Поэтому целесообразно разрабатывать дистанционную информационную поддержку процесса обучения. Таким средством могут являться обучающие компьютерные фильмы по данной дисциплине, презентации, которые обучающийся может просматривать дома в комфортной среде и без лимита времени.

Обучающиеся из числа лиц с ОВЗ и инвалидов обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

При проведении занятий в компьютерных лабораториях целесообразно использовать проектор для наиболее удобного размещения обучающегося с ОВЗ при изложении материала занятия.