

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный
университет
имени Н. И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

/Попова О.М./

« 05 » *июль* 20 18 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

/Молчанов А.В./

« 06 » *июль* 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| | |
|---|--|
| Дисциплина | ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ |
| Направление подготовки | 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Профиль подготовки / специализация / магистерская программа | Технологии пищевых производств в АПК |
| Квалификация (степень) Выпускника | Бакалавр |
| Нормативный срок Обучения | 4 года |
| Форма обучения | Очная |

Разработчик(и): профессор, Карабаева М.Э.

Карабаева
(подпись)

Саратов 2018

1. Целью освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является формирование навыков: применения отдельных методов товароведения; определения основополагающих характеристик разных видов продовольственных товаров и факторов, формирующих и сохраняющих качество продуктов; использования результатов освоения дисциплины в профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к части дисциплин, формируемых участниками образовательных отношений первого блока.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении среднего (полного) общего образования и после изучения следующих дисциплин: «Неорганическая и аналитическая химия»; «Органическая химия»; «Физика»; «Биохимия»; «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных»; «Физиология растений»; «Технология производства продукции растениеводства»; «Технология производства продукции животноводства».

Для качественного усвоения дисциплины обучающийся должен:

- знать: основные химические понятия и законы; химические элементы и их соединения; сведения о свойствах неорганических и органических соединений; фундаментальные понятия физики и основные физические явления; основы микробиологии; особенности технологий производства продукции растениеводства и животноводства.

- уметь: отбирать навески, титровать, фильтровать, экстрагировать, работать с физическими приборами, проводить статистико-математическую обработку полученных результатов.

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Основы биотехнологии продуктов из сырья растительного и животного происхождения», «Контроль качества технологических процессов», «Технохимический контроль пищевых продуктов».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной компетенции: «способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности» (ОПК-2); универсальной компетенции: «способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1) и профессиональной компетенции: «способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, микробиологических, теплофизических процессов» (ПК-8).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| Компетенция | Обучающийся должен: | | |
|--|--|---|--|
| | знать | уметь | владеть |
| ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности | действующие нормативно правовые акты (законы, технические регламенты, ГОСТы) на продовольственные товары | применять нормативно правовые акты при оценке и контроле качества пищевых продуктов; организовать эффективную систему контроля качества сырья и готовой продукции на основе требований, обусловленных специальной документацией | навыками применения нормативно правовых актов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности |

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> | <p>товароведные характеристики товарных групп и конкретных товаров; основные методы контроля качества продовольственных товаров</p> | <p>осуществлять поиск причин возникновения дефектов, проводить критический анализ качества продовольственных товаров и синтезировать результаты оценки качества товаров по различным признакам</p> | <p>навыками и правилами идентификации товаров, при этом применяя системный подход для решения поставленных задач</p> |
| <p>ПК-8 Способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, микробиологических, теплофизических процессов</p> | <p>основополагающие характеристики продовольственных товаров (химический состав, пищевую ценность, технологические и потребительские свойства) и процессы, происходящие в них на всех этапах товародвижения</p> | <p>оценивать основополагающие характеристики и продовольственных товаров; виды дефектов, причины их возникновения для принятия решений о возможности (или невозможности) предъявления претензий и материальных исков виновным лицам; определять виды потерь, причины</p> | <p>навыками управления основополагающими характеристиками и продовольственных товаров</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | возникновения , порядок списания | |
|--|--|--|--|

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 1

| | Объем дисциплины | | | | | | | | |
|-----------------------------------|------------------|----------------------------|---|---|------|---|---|---|---|
| | Всего | Количество часов | | | | | | | |
| | | <i>в т.ч. по семестрам</i> | | | | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Контактная работа – всего, в т.ч. | 48,1 | | | | 48,1 | | | | |
| <i>аудиторная работа:</i> | 48 | | | | 48 | | | | |
| лекции | 16 | | | | 16 | | | | |
| лабораторные | 32 | | | | 32 | | | | |
| практические | | | | | | | | | |
| <i>промежуточная аттестация</i> | 0,1 | | | | 0,1 | | | | |
| <i>контроль</i> | - | | | | - | | | | |
| Самостоятельная работа | 59,9 | | | | 59,9 | | | | |
| Форма итогового контроля | 3 | | | | 3 | | | | |
| Курсовой проект (работа) | - | | | | - | | | | |

Таблица 2

Структура и содержание дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

| № п/п | Тема занятия. Содержание | Неделя семестра | Контактная работа | | | Самостоятельная работа Количество часов | Контроль знаний | | |
|-----------|---|-----------------|-------------------|------------------|------------------|--|-----------------|-------|----------|
| | | | Вид занятия | Форма проведения | Количество часов | | Вид | Форма | max балл |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 4 семестр | | | | | | | | | |
| 1 | Товароведение как комплексная научная дисциплина. Предмет и задачи курса. Классификация товаров. Пищевая ценность продуктов. Химический состав пищевых продуктов | 1 | Л | Т | 2 | | | УО | |
| 2 | Органолептические методы оценки качества продовольственных товаров | 1 | ЛЗ | Т | 2 | 4 | ВК | ПО | 6 |
| 3 | Инструментальные методы оценки качества продовольственных товаров | 2 | ЛЗ | | 2 | 4 | | | |
| 4 | Товароведная характеристика муки. Строение и химический состав зерна. Технологические свойства пшеничной, ржаной и макаронной муки. | 3 | Л | Т | 2 | | | УО | |
| 5 | Товароведная оценка качества муки | 3 | ЛЗ | Т | 2 | 4 | ТК | УО | |
| 6 | Определение качества сырой клейковины | 4 | ЛЗ | Т | 2 | 4 | ТК | УО | |
| 7 | Товароведная характеристика плодов и овощей. Классификация. Болезни и повреждения. Хранение. | 5 | Л | В | 2 | | | УО | |
| 8 | Товароведная оценка качества свежих плодов и овощей | 5,6 | ЛЗ | Т | 4 | 8 | ТК | УО | |
| 7 | Товароведная характеристика растительных масел. Пищевая ценность. Принципы производства, сущность рафинации. | 7 | Л | Т | 2 | | | УО | |
| 8 | Товароведная оценка качества растительного масла | 7,8 | ЛЗ | Т | 4 | 8 | ТК | УО | |

| | | | | | | | | | |
|----|--|--------|----|----|------|------|----------|---------|---------|
| 10 | Товароведная характеристика маргаринов. Сырье. Технология производства. Классификация. | 9 | Л | Т | 2 | | | УО | |
| 11 | Товароведная оценка качества маргаринов | 9, 10 | ЛЗ | Т | 4 | 8 | РК | УО | 10 |
| 13 | Товароведная характеристика молока и молочных продуктов сельскохозяйственных животных. Химический состав. | 11 | Л | В | 2 | | | УО | |
| 14 | Товароведная оценка качества питьевого молока и молочных продуктов | 11, 12 | ЛЗ | Т | 4 | 8 | ТК | УО | |
| 16 | Товароведная характеристика мяса сельскохозяйственных животных. Пищевая ценность. Химический и морфологический состав. Ферментативные изменения в мясе при хранении | 13 | Л | В | 2 | | | УО | |
| 17 | Товароведная оценка качества мяса сельскохозяйственных животных | 13 | ЛЗ | Т | 2 | 4 | ТК | УО | |
| 18 | Товароведная оценка качества мясных продуктов | 14 | ЛЗ | Т | 2 | 4 | ТК | УО | |
| 19 | Товароведная характеристика рыбы. Классификация. Особенности анатомического, химического и морфологического состава. Пищевая ценность. | 15 | Л | В | 2 | | | УО | |
| 20 | Проблемы качества продовольственных товаров на потребительском рынке | 15 | ЛЗ | КС | 2 | 6 | РК ТР | УО Д | 10 8 |
| 18 | Выходной контроль | | | | 0,1 | | ВыхК | 3 | 12 |
| 19 | Итого | | | | 48,1 | 59,9 | | | 48 |

Примечание:

Обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, КС – круглый стол, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, З – зачет

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: круглый стол по теме «Проблемы качества продовольственных товаров на потребительском рынке» с руководителем экспертного агентства.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Целью лабораторных занятий является выработка практических навыков проведения товароведной оценки продовольственных товаров органолептическими и измерительными методами.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение лабораторных работ, так и интерактивные методы – круглый стол.

Круглый стол, являясь разновидностью дискуссии, предполагает адаптацию участников к обсуждаемой проблеме, целенаправленное, коллективное обсуждение, исследование и разбор конкретной ситуации, сопровождается обменом идеями, суждениями, мнениями в группе, способствует стимулированию творческой активности участников.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций. Самостоятельная работа расширяет кругозор обучающихся, углубляет и дополняет материал, выносимый на изучение по основной программе, позволяет обучающимся лучше ориентироваться в материалах дисциплины.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате, выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в выходной контроль.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. **Григорян, Е. С.** Товароведение [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с. - ISBN 978-5-16-005764-4- Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=354879> - ЭБС «Znanium.com»

2. **Елисеева, Л.Г.** Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. - 930 с. - ISBN 978-5-394-01955-5- Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=511978> - ЭБС «Znanium.com»

3. **Заворохина, Н. В.** Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: Уч. / Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 144 с. - ISBN 978-5-16-011493-4- Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=544763> - ЭБС «Znanium.com»

4. **Криштафович, В.И.** Физико-химические методы исследования [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Н. В. Еремеева. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 208 с. - ISBN 978-5-394-02417-7- Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513811> - ЭБС «Znanium.com»

5. **Магомедов, Ш. Ш.** Управление товарным ассортиментом и запасами [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / Ш.Ш. Магомедов - М.: Дашков и К, 2016. - 176 с. - ISBN 978-5-394-02529-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=515759> - ЭБС «Znanium.com»

6. **Нилова, Л. П.** Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Электронный ресурс]: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с. - ISBN 978-5-16-004440-8- Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=424214> - ЭБС «Znanium.com»

7. **Чебакова, Г. В.** Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с. - ISBN 978-5-16-006081-1- Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=361170> - ЭБС «Znanium.com»

б) дополнительная литература

1. **Данильчук, Ю. В.** Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 174 с. - ISBN 978-5-16-010563-5- Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493578> - ЭБС «Znanium.com»

2. **Иванова, Т. Н.** Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Т.Н.Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - ISBN 978-5-16-009974-3- Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=463725> - ЭБС «Znanium.com»

3. **Касторных, М. С.** Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: Учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 328 с. - ISBN 978-5-394-01592-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430491> - ЭБС «Znanium.com»

4. **Криштафович, В. И.** Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7 - - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430222> - ЭБС «Znanium.com»

5. **Ляшко, А. А.** Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: Учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 660 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=414985> - ЭБС «Znanium.com»

6. **Памбухчиянц, О. В.** Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]: Учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 400 с. - ISBN 978-5-394-01728-5- Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415542> - ЭБС «Znanium.com»

7. **Сидоренко, Ю. И.** Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: Учеб. пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: ИНФРА-М, 2016. - 182 с. - ISBN 978-5-16-009882-1- Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=541927> - ЭБС «Znanium.com»

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
2. Интернет библиотека образовательных изданий - <http://www.iqlib.ru>
3. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров - [www. http://www.grandars.ru;](http://www.grandars.ru) [www. http://www.biglibrary.ru;](http://www.biglibrary.ru) [www. http://univerlib.ru/book/tovarovedenije](http://univerlib.ru/book/tovarovedenije)

4. Библиотека ГОСТов и нормативных документов - www.libgost.ru
5. Торгово-Промышленная палата Саратовской области - <http://www.sartpp.ru>
6. Документация в области экспертизы - <http://docs.cntd.ru>
7. Спрос - электронный журнал для потребителей - <http://spros-online.ru/>
8. Интернет-журнал Качество.ру - <http://kachestvo.ru/>
9. Российский институт потребительских испытаний - <http://www.ripi-test.ru>

г) периодические издания

1. Журнал «Молочная промышленность»
2. Журнал «Мясная промышленность»
3. Журнал «Товаровед продовольственных товаров»
4. Журнал «Спрос»

д) базы данных и поисковые системы: www.yandex.ru, <https://mail.ru>, www.google.ru, <http://www.rambler.ru>

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- информационно-справочные системы

1. Информационно-правовой портал Гарант.ру. – Режим доступа:

<http://www.garant.ru>

2. Справочно-правовая система Консультант Плюс. – Режим доступа:

<http://www.consultant.ru>

- программное обеспечение:

| № п/п | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Наименование программы | Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая) |
|-------|--|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | | Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) | обучающая |
| | | Windows(7, 10) | обучающая |
| | | ESET NOD 32 | обучающая |

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

| Аудитория с перечнем материально-технического обеспечения | Местонахождение |
|--|--|
| <p>Лекционная аудитория № 5, по тех. паспорту № 21, 201,6 кв.м.² Системный блок iStar TOP/iCeleron-1700/20GB/128Mb DDR/GeForce 2 Компактный микшерный пульт Behringer XENYX Активная двухполосная акустическая система Tehnologies Мультимедиа проектор Sanyo PLC XP 57 LCD Моторизованный экран Draper Targa MW Подключена к интернету</p> | <p>410005, Россия, г. Саратов, ул. Большая Садовая 220</p> |
| <p>Учебная аудитория для проведения семинарских, лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации № _С 204_, по тех. паспорту № _26_ , 42,9 кв.м.² Мультимедиа проектор ViewSonic PJD5123 Экран для проектора переносной. Лабораторное оборудование: 1.Лабораторный весы 2.Микроскоп 3.Шкаф сушильный СЭШ-3 4.Макет зерна 5.Лабораторная мельница 6.Шкаф сушильный СЭШ-3 7.Устройство для определения влажности ЭЛЕКС-7 8.Пресс макарон 9.Рефрактометр 10.Сахариметр 11.Мельница 12.Диафаноскоп 13.Водяная баня 14.Лабораторная мельница 15.Аналитические весы 16.Шкаф сушильный 17.Шкаф сушильный 18.Пурка 19.Аквадистиллятор электрический ТУ9452-158-07606036-95 20.Мок-3м 21.Измеритель деформации клейковины 22.Муфельная печь 23.Вытяжка 24.Электрическая плита 25.Пурка ПХ1</p> | <p>410005, Россия, г. Саратов, ул. Большая Садовая 220</p> |

| | |
|--|---|
| 26. Шкаф расточечный 27. Комбайн 28. Прибор ЭЛЕКС-7 29. Тестосбивальная машина 30. Лабораторная мельница 31. Влагомер GI410175 32. Тестомесильная машина 33. Labomix 1000 | |
| Учебно-методический кабинет для самостоятельной, научно-исследовательской работы и курсового проектирования № 332, по тех. паспорту № 32, 52,9 кв.м.² Мультимедиа проектор ViewSonic PjD 5112 DLP 2700 Экран для проектора настенный Classic Solution Scutum Монитор LG 17 F700P – 1 шт. Монитор Beng FP 71 G+ - 9 шт Монитор Samsung SyneMaster 740 N – 1 шт. Системный блок Kraftway – 9 шт Системный блок Powerfull-PC – 1 шт Системный блок Microlab – 1 шт. Плоттер HP DesignJet 130 Принтер Epson Stylus – 1 шт. Подключена к интернету | 410005, Россия, г. Саратов, ул. Большая Садовая 220 |

8. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1 к рабочей программе по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины

Методические указания по изучению дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» включают в себя:

1. Краткий курс лекций (приложение 3)
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ (приложение 4).

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
«05» июня 2018 года (протокол №18).*