

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 10.09.2024 16:05:11

Уникальный идентификатор:

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет Технологический факультет

Уникальный идентификатор:

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

Кафедра Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Л.И. Задорожная

« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

по направлению подготовки

по профилю подготовки (специализации)

квалификация (степень) выпускника

форма обучения

год начала подготовки

Б1.В.ДВ.06.02 Обеспечение сохранности товаров

38.04.07 Товароведение

Товарный консалтинг и экспертиза

магистр

Очная, Заочная,

2024

Майкоп



Составитель рабочей программы:

доцент, канд. техн. наук

(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП
03.09.2024

(подпись)

Чич Саида Казбековна

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы

(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

05.09.2024

Подписано простой ЭП
05.09.2024

(подпись)

Тазова Зарета Тальбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей
кафедрой
по направлению подготовки
(специальности)

05.09.2024

Подписано простой ЭП
05.09.2024

(подпись)

Тазова Зарета Тальбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

04.09.2024

Подписано простой ЭП
04.09.2024

(подпись)

И. Б. Берберьян

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью освоения учебной дисциплины «Обеспечение сохранности товаров» является освоение обучающимися видом профессиональной деятельности по управлению ассортиментом, оценке качества и обеспечению сохранности товаров.

Задачами дисциплины являются: хранение товаров, планирование и внедрение процессов, способствующих обеспечению сохранности товаров.



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина входит в вариативную часть дисциплин по выбору магистерской программы.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: Современные технологии в производстве потребительских товаров, Управление качеством, Управление товарными системами.

Дисциплина «Обеспечение сохраняемости товаров» составляет основу теоретической и практической подготовки магистров и играет фундаментальную роль при подготовке магистров.

Дисциплина «Обеспечение сохраняемости товаров» служит основой для проведения учебной практики, научно-исследовательской работы и написания магистерской выпускной квалификационной работы.

Изучение дисциплины «Обеспечение сохраняемости товаров» позволит получить широкий комплекс знаний, умений и навыков, необходимых для ведения профессиональной деятельности во всех отраслях и сферах, так или иначе связанных с обеспечением сохраняемости потребительских товаров.



3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ПКУВ-2.1	Умеет организовать процедуру приемки и проверку соответствия товара условиям контракта
ПКУВ-2.2	Осуществляет проверку данных и фактов при предоставлении результатов, предусмотренных контрактом



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.
			Лек	Пр	СРП	СР		
Курс 2	Сем. 4	1	9	21	0.25	41.75	72	2

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.
			Лек	Пр	Контроль	СР		
Курс 3	Сем. 5	1	2	6	3.75	60	71.75	2



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоёмкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
3	Раздел №1 Оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров	1-4	2		6				11,75		Тестирование. Обсуждение научных докладов
3	Раздел №2 Количественная характеристика потребительских товаров	5-8	2		6				10		ТестированиеБлиц- опросОбсуждение научных докладов по проблемным вопросам
3	Раздел 3. Товарные потери	9-13	4		10				20		Тестирование, защита практической работы
3	Промежуточная аттестация	14				0,25					зачет
	ИТОГО:		9		21	0.25			41.75		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоёмкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
4	Раздел №1 Оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров	2		2				19	
4	Раздел №2 Количественная характеристика потребительских товаров	1		2				18	
4	Раздел 3. Товарные потери	1		2				21	
4	Промежуточная аттестация				0,25		3,75		
	ИТОГО:	2		6			3.75	60	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Обеспечение сохранности товаров», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3	Основы хранения продовольственных товаров	2	0,5		Показатели сохранности товаров: потери и сроки хранения. Потери продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации. Виды потерь и факторы, влияющие на них. Консервирование как метод сохранения качества пищевых продуктов.	ПКУВ-2.2;	знать: - основные принципы идентификации и показатели сохранности продовольственных товаров уметь: - осуществлять экспертизу товаров и определять потери при хранении ; владеть: - методами сохранения качества продовольственных товаров.	Слайд-лекция
3	Характеристика потребительских товаров	2	0,5		Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий.	ПКУВ-2.1;	знать: - номенклатуру показателей качества продукции и методы ее оценки; уметь: - оценивать размерные характеристики для товарных партий; владеть: - умением разрабатывать размерные характеристики для товарных партий.	Слайд-лекция
3	Контроль качества и количества товарных партий	2	1		Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе.	ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2;	знать: - номенклатуру показателей качества продукции и методы ее квалитетической оценки; уметь: - оценивать показатели качества товарных партий; владеть: - умением разрабатывать номенклатуру показателей качества товарных партий.	Слайд-лекция
3	Товарные потери	2	2		Виды и разновидности потерь. Причины возникновения, порядок списания. Меры по предупреждению и	ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2;	знать: - теоретические положения экспертизы оценки качества, виды и разновидности товарных потерь, применяемые при	Слайд-лекция, Лекции-визуализации

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					снижению потерь.		консультации заказчика; уметь: - консультировать заказчиков по вопросам снижения товарных потерь при хранении; владеть: - порядком списания товарных потерь и мерами по предупреждению и снижению этих потерь.	
	ИТОГО:	9	2					

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
3	Раздел №1 Оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров	Практическая работа №1 «.Определение товарного сорта пищевых продуктов , диагностика дефектов товаров» Практическая работа №2 «Определение размерных характеристик товаров и товарных партий»	6	1	
3	Раздел №2 Количественная характеристика потребительских товаров	Практическая работа № 1. «Определение размерных характеристик товаров и товарных партий» Практическая работа №2. «Приемка товаров по качеству и количеству»	4	2	
3	Раздел 3. Товарные потери	Практическая работа №1.Решение ситуационных задач по расчету количественных потерь	12	3	
	ИТОГО:		21	6	

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
3,4	Раздел №1 Оценка качества и обеспечение сохранности товаров.	Состояние и перспективы развития потребительского рынка России История и направления развития товароведения	1-5 неделя	10	15	
3,4	Раздел №2 Количественная характеристика потребительских товаров.	Ознакомиться с организацией хранения товаров на предприятии, сделать выводы о соответствии условий хранения товаров установленным требованиям, сформулировать соответствующие рекомендации по совершенствованию данного технологического процесса и принять участие в размещении товаров на хранение	6-8 неделя	20	28,25	
3,4	Раздел 3. Товарные потери	Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий	9-12 неделя	12	15	
	ИТОГО:			42	60	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 7 Вовлечение обучающихся в профориентационную деятельность	12.2025 МГТУ	Анализ ситуационных решений по защите прав потребителей	круглый стол	ведущий преподаватель	ПКУВ-2.1;

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Основы холодильной технологии : учебно-методическое пособие для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Холодильная техника и технология» : для студентов всех форм обучения по направлениям подготовки бакалавров 38.03.07 Товароведение, профиль подготовки - Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров / Минобрнауки РФ, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Технол.фак. ; составитель Чич С.К. - Майкоп : Б/и, 2019. - 39 с. - Текст : электронный. - Прил.: с. 35-39. - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 33-34 (17 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100058749&DOK=0C7482&BASE=0007AA

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Николаева, М.А. Хранение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учеб. пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. - 304 с. - ЭБС «Znanium.com»	https://znanium.com/catalog/document?id=400307
Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 133 с.	https://znanium.com/catalog/document?id=71003

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-2.1 Умеет организовать процедуру приемки и проверку соответствия товара условиям контракта			
23	23		Идентификация и экспертиза непродовольственных товаров
12	12		Идентификация и экспертиза продовольственных товаров
4	5		Обеспечение сохранности товаров
2	3		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
4	5		Преддипломная практика
4	5		Современные технологии и материалы в упаковке потребительских товаров
3	3		Управление качеством
3	3		Управление товарными системами
4	5		Экспертиза биологически активных добавок
4	5		Экспертиза технически сложных товаров
ПКУВ-2.2 Осуществляет проверку данных и фактов при предоставлении результатов, предусмотренных контрактом			
23	23		Идентификация и экспертиза непродовольственных товаров
12	12		Идентификация и экспертиза продовольственных товаров
4	5		Обеспечение сохранности товаров
2	3		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
4	5		Преддипломная практика
2	3		Современные технологии в производстве потребительских товаров
4	5		Современные технологии и материалы в упаковке потребительских товаров
3	3		Управление качеством
3	3		Управление товарными системами
4	5		Экспертиза биологически активных добавок
4	5		Экспертиза технически сложных товаров

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-2: Способен организовать процедуру приемки и проверку соответствия товара условиям контракта					
ПКУВ-2.1 Умеет организовать процедуру приемки и проверку соответствия товара условиям контракта					
Знать: Знать: требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок, а также нормативную базу, регламентирующую порядок приемки и проверки соответствия товара условиям контракта.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестирование, реферат
Уметь: Уметь: организовать процедуру приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, составлять и оформлять по результатам приемки документ.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Владеть: навыками организации приемки товаров и проверки соответствия товара условиям контракта.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен организовать процедуру приемки и проверку соответствия товара условиям контракта					
ПКУВ-2.2 Осуществляет проверку данных и фактов при предоставлении результатов, предусмотренных контрактом					
Знать: Знать: требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестирование, реферат
Уметь: Уметь: производить проверку соответствия фактов и данных при предоставлении результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Владеть: навыками проверки	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
соответствия данных, предусмотренных контрактом, результатам приемки.			допускаются пробелы		
ПКУВ-2: Способен организовать процедуру приемки и проверку соответствия товара условиям контракта					
ПКУВ-2.1 Умеет организовать процедуру приемки и проверку соответствия товара условиям контракта					
Знать: Знать: требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок, а также нормативную базу, регламентирующую порядок приемки и проверки соответствия товара условиям контракта.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестирование, реферат
Уметь: Уметь: организовать процедуру приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, составлять и оформлять по результатам приемки документ.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Владеть: навыками организации приемки товаров и проверки соответствия товара условиям контракта.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Вопросы к зачету для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Перечислите химические, физические и биохимические процессы при хранении пищевых продуктов.
2. Гидролиз жира. Кислотное число жира. Влияние свободных жирных кислот на потребительские свойства жиров и жиросодержащих продуктов.
3. Окисление жиров. Влияние продуктов окисления жира на потребительские свойства пищевых продуктов. Механизм процесса окисления жира. Первичные и вторичные продукты окисления. Показатели свежести жиров.



4. Окисление жиров. Продукты, не устойчивые к окислению жиров. Факторы, влияющие на процесс окисления жиров.

5. Неферментативное потемнение пищевых продуктов при их хранении. Виды неферментативного потемнения. Сущность сахаро-аминной реакции. Промежуточные и конечные продукты сахаро-аминной реакции. Влияние на потребительские свойства пищевых продуктов.

6. Факторы, влияющие на интенсивность реакции неферментативного потемнения. Методы по борьбе с потемнением пищевых продуктов.

7. Биохимические процессы в пищевых продуктах при их хранении. Дыхание, его сущность, виды. Пищевые продукты, при хранении которых процесс дыхания играет важную роль.

8. Факторы, влияющие на процесс дыхания в пищевых продуктах. Хранение плодов и овощей в МГС и РГС.

9. Окислительные и гидролитические ферментативные процессы при хранении замороженных плодов, овощей, субпродуктов, продуктов с низкой и промежуточной влажностью. Автолитические процессы при хранении мяса и рыбы.

10. Перечислите физические процессы при хранении пищевых продуктов. Изменения температуры и влажности пищевых продуктов. Сорбция и десорбция водяных паров. Понятия: абсолютная и относительная влажность воздуха, равновесная влажность продукта.

11. Пищевые продукты, не стойкие к увлажнению (гигроскопичные). Изменение их потребительских свойств при увлажнении. Увлажнение пищевых продуктов в результате конденсации паров воды. Хранение гигроскопичных продуктов (на примере сахара-песка) на складах.

12. Пищевые продукты, не стойкие к десорбции паров воды при хранении; изменение потребительских свойств. Меры борьбы с усушкой на холодильниках (на примере замороженного мяса).

13. Вредители пищевых продуктов. Профилактические мероприятия по борьбе с насекомыми, грызунами. Правила проведения профилактической дезинсекции. Меры по борьбе с грызунами.

14. Санитарный режим при хранении пищевых продуктов. Подготовка помещений. Санитарные правила для предприятий розничной и оптовой торговли.

15. Количественные потери пищевых продуктов, их виды. Нормы естественной убыли при хранении пищевых продуктов в розничной торговле, на складах, холодильниках, овощных складах различного типа. Нормируемые предреализационные потери, активируемые потери.

16. Виды складов для хранения пищевых продуктов. Условия хранения. Температура при хранении пищевых продуктов. Группы пищевых продуктов, требующие определённых температурных условий хранения.

17. Требования к относительной влажности воздуха и свету при хранении различных групп пищевых продуктов.

18. Циркуляция и вентиляция при хранении пищевых продуктов. Общеобменная принудительная вентиляция и активная вентиляция.

19. Размещение продовольственных товаров на складах. Соблюдение товарного соседства.



20. Соблюдение правил товарного соседства.

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

Тестовые задания для проведения текущего контроля знаний

Вариант 1

1. При сорбции влаги масса продукта:

- а) возрастает
- б) уменьшается

2. При штабельной укладке товара процесс усушки активнее:

- а) в верхних слоях
- б) в наружных слоях
- в) во внутренних слоях

3. К химическим процессам относят

- а) процесс кристаллизации
- б) прогоркание жиров
- в) процесс старения белков

4. К биохимическим процессам относят:

- а) брожение
- б) дыхание
- в) неферментативное потемнение

5. К микробиологическим процессам относят:

- а) обесцвечивание ликероводочных изделий



б) брожение

в) плесневение

6. Оптимальная температура замороженных продуктов:

а) -250С;

б) -300С;

в) -180С

7. Стерилизованные и пастеризованные продукты можно хранить при температуре :

а) +350С

б) +250С

в) +100С

8. Выбор оптимальной влажности при хранении определяется:

а) температурой продукта

б) влажностью продукта

9. Цвет мышечной ткани зависит от :

а) оксимиоглобина;

б) миоглобина

10. Естественный цвет мяса при хранении зависит от:

а) температуры воздуха

б) относительной влажности воздуха

в) вентиляции в помещении



11. Испарение влаги с поверхности туш сопровождается :

- а) уменьшением концентрации красящих веществ
- б) увеличением концентрации красящих веществ
- в) не влияет на концентрацию красящих веществ

12. Плесневение охлажденного мяса возникает обычно:

- а) при пониженной влажности
- б) при повышенной температуре;
- в) при повышенной влажности

13. При гнилостной порче цвет мяса становится:

- в) зеленой
- б) серой
- в) не изменяется

14. При длительном хранении мяса наибольшим изменениям подвержены:

- а) белки
- б) жиры
- в) витамины

15. Колебания температуры в камере хранения мяса не должно превышать:

- а) +0,5 °C
- б) +10°C
- в) не допускаются колебания температуры



16. Мороженное мясо при хранении в магазине:

- а) подвешивают на крючки
- б) укладывают в штабель

17. Прокисание колбасных изделий характеризуется:

- а) появлением кислого запаха
- б) появлением серого налета

18 Плесневение колбасных изделий возникает:

- а) при пониженной влажности воздуха
- б) при пониженной температуре воздуха
- в) при повышенной влажности воздуха

19. Ослизнение оболочек образуют:

- а) слизиобразующие бактерии
- б) дрожжи
- в) гнилостные бактерии

20. Гнилостные бактерии в полупотрошенных тушках птицы вызывают:

- а) позеление жира
- б) загар
- в) не вызывают изменения

Индивидуальные задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

1. Неферментативное потемнение пищевых продуктов.
2. Биохимические процессы при хранении пищевых продуктов.
3. Хранение гигроскопичных продуктов и способы защиты их от увлажнения.



4. Усушка пищевых продуктов при хранении и меры борьбы с ней.
5. Способы защиты от потери ароматических веществ при хранении пищевых продуктов.
6. Хранение замороженных пищевых продуктов на холодильниках.
7. Хранение крупы и муки.
8. Хранение консервов.
9. Перевозка скоропортящихся продуктов автомобильным транспортом в междугороднем сообщении.
10. Перевозка скоропортящихся продуктов железнодорожным транспортом.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия либо по желанию студентов, либо в соответствии со списком студентов.

Объем реферата – 20-22 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Введение должно содержать указания на актуальность темы, степень ее разработанности, а также значимость тех работ, которые будут использованы в реферате, и указание на тот вклад, который авторы данных работ внесли в науку (с указанием фамилий авторов и их трудов), аргументацию личной заинтересованности по написанию именно этой темы.

Основная часть работы предполагает характеристику основных научных исследований по данной проблеме (1-3 исследований). Студенту предлагается не просто изложить те или иные взгляды на проблему конкретного автора, но и проследить эволюцию этих взглядов (в частности, исходя из особенностей того исторического периода, когда была написана данная работа, или других факторов); прокомментировать их, подчеркнуть необходимость переосмысления этих взглядов на данном этапе развития современного общества или же их значимость и в настоящее время. Изложение каждого исследования рекомендуется располагать в последовательном порядке, одно за другим. Сноски обязательно делаются с указанием той или иной страницы.

Примерный список литературы по темам рефератов приводится ниже. Кроме того, студент по своему желанию может выбрать соответствующую литературу, не входящую в данный список. Заключение содержит основные выводы, к которым пришел студент, анализируя указанную тему.

Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки:

- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;
- степень раскрытия сущности вопроса;



- соблюдения требований к оформлению.

Новизна текста:

а) актуальность темы исследования;

б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы;

в) умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;

г) самостоятельность оценок и суждений;

д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса:

а) соответствие плана теме реферата;

б) соответствие содержания теме и плану реферата;

в) полнота и глубина знаний по теме;

г) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу

Обоснованность выбора источников:

а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению:

а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы;

б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией;

в) соблюдение требований к объёму реферата.

Обучающийся представляет реферат на рецензию не позднее указанного срока. Для устного выступления обучающемуся достаточно 10-20 минут.

За подготовку реферата

Критерии оценивания реферата:	
«Отлично»	выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.



«Хорошо»	основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
«Удовлетворительно»	имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.
«Неудовлетворительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Методические материалы по оцениванию тестирования

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе, Интернет-экзамен, Интернет-тренажеры. Время тестирования, обычно не менее 40 минут. Результаты тестирования проверяет преподаватель. Критерии оценивания теста и дидактические единицы, для которых составлены тестовые задания, сообщаются студенту обычно на первом занятии по дисциплине.



8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Николаева, М.А. Хранение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учеб. пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. - 304 с. - ЭБС «Znanium.com»	https://znanium.ru/catalog/document?id=400307
Основы холодильной технологии : учебно-методическое пособие для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Холодильная техника и технология» : для студентов всех форм обучения по направлениям подготовки бакалавров 38.03.07 Товароведение, профиль подготовки - Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров / Минобрнауки РФ, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Технол.фак. ; составитель Чич С.К. - Майкоп : Б/и, 2019. - 39 с. - Текст : электронный. - Прил.: с. 35-39. - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 33-34 (17 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100058749&DOK=0C7482&BASE=0007AA

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 133 с.	https://znanium.ru/catalog/document?id=71003

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2000. - . - URL: <https://elibrary.ru/defaultx.asp> РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: <http://nlr.ru/>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. " Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". - Москва, 2011 - - URL: <http://znanium.com/catalog> (дата обновления: 06.06.2019).



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

9.1 Основные сведения об изучаемом курсе

Формы проведения занятий

Очная форма обучения: Лекции – 8 часов, практические занятия – 22 часа.

Заочная форма обучения: Лекции – 2 часа, практические занятия – 6 часов.

Формы контроля

Допуском к сдаче зачета является выполнение всех предусмотренных учебным планом практических работ и их защита.

Промежуточный контроль – зачет.

9.2 Порядок изучения дисциплины

(Последовательность действий магистра при изучении дисциплины)

Для магистров очной формы обучения

Учебный план дисциплины предусматривает проведение лекционных и практических занятий. Материал разбит на разделы, каждый из которых включает лекционный материал, практические работы и перечень тем предназначенных для самостоятельного изучения.

После каждого лекционного занятия студент должен просмотреть законспектированный материал, с помощью учебной литературы, рекомендованных источников сети Интернет разобрать моменты оставшиеся непонятными, ответить на контрольные вопросы, приводимые в конце каждой темы. В случае если на какие-то вопросы найти ответ не удалось, студент должен обратиться на следующем занятии за разъяснениями к преподавателю.

Практические работы предназначены для закрепления теоретического материала, получения практических навыков, формирования отдельных компетенций. Перед занятием магистр должен повторить относящийся к указанной преподавателем теме материал. Во время проведения практического занятия студент должен выполнить все необходимые расчеты, произвести требуемые измерения, провести их обработку и т.д. По итогам выполненной работы необходимо представить результаты преподавателю, ответить на контрольные вопросы, приводимые в методических указаниях к выполнению практических работ.

Для полноценного освоения тем, вынесенных на самостоятельное изучение необходимо пользоваться литературой имеющейся в библиотеке и рекомендованной преподавателем, доступными источниками электронной библиотечной системы и сети Интернет. В рабочей

программе по дисциплине приводится перечень всех изучаемых тем, практических работ, а также основная, дополнительная литература, ссылки на источники из электронной библиотечной системы и сети Интернет. В случае если какие-то вопросы остаются неясными во время аудиторных занятий или консультаций необходимо обратиться к преподавателю.

Промежуточный контроль – зачет - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу студенту отводится не менее 40 мин.

Для студентов заочной формы обучения

Аудиторные занятия состоят из лекций и практических работ в период ус-тановочной и экзаменационной сессий.

В период установочной сессии студенты знакомятся также с перечнем изучаемых тем, выполняемых практических работ, контрольных вопросов, правилами выполнения заданий, расписанием консультаций.

В период между установочной и экзаменационной сессиями магистр знакомится с вынесенными на самостоятельное изучение темами. В случае возникновения вопросов студент может обратиться к преподавателю лично или по электронной почте. В экзаменационную сессию магистр представляет результаты выполнения практических работ, отвечает на вопросы преподавателя по ним.

Промежуточный контроль – зачет - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу студенту отводится не менее 40 мин.

9.3 Рекомендации по работе с рекомендуемой литературой

В рабочей программе содержится перечень всех изучаемых в рамках данного курса тем, практических работ и рекомендованных при их изучении источников. Необходимо помнить, что в конспекте лекций содержится только минимально необходимый теоретический материал, при самостоятельном изучении тем, подготовке к лабораторным работам и промежуточному контролю необходимо пользоваться рекомендованной как основной и дополнительной литературой, так и источниками электронных библиотечных систем и сети Интернет.

Литература, рекомендуемая в качестве основной, наиболее полно отражает содержание данного курса, поэтому при подготовке необходимо преимущественно пользоваться ею, но отдельные из рассматриваемых вопросов лучше освещены в специальных источниках, которые приводятся в списке дополнительной литературы. Также туда отнесены источники, содержащие необходимый справочный материал, дающие ретроспективный обзор рассматриваемых тем, необходимые при подготовке докладов, рефератов.

9.4 Рекомендации по работе с тестовой системой

Промежуточное тестирование является одним из видов контроля знаний студентов, позволяющим преподавателю выставить оценку в ведомость учета успеваемости. Преподаватель имеет право проводить дополнительные мероприятия по выявлению достижений студента для обоснованного выставления оценки.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". – Москва, 2011
Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, 29/36 специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/IPRBooks . Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". – Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный.
РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. "
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название



11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров; Научно-исследовательская лаборатория оценки качества и безопасности сырья и продуктов питания; Лаборатория оценки качества безопасности сырья и пищевых продуктов (1-301) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, дом № 191, Здание учебного корпуса	Холодильник; Хлебопечь LG (для лабораторной выпечки образцов); ИДК-1 (прибор для определения качества клейковины); Прибор Журавлева (для определения пористости хлеба); Лабораторная посуда для проведения органолептической оценки продовольственных товаров; Образцы продовольственных и непродовольственных товаров; Нормативная и справочная литература; Проектор; Экран; Анализатор АКВ-07 МК вольтамперометрический; Комплекс по определению массовой доли азота и белка по Кьельдалю «Кельтран»; Спектрофотометр ПЭ-5400УФ; Ультразвуковой технологический аппарат «Волна»; Хроматограф жидкостной аналитический малогабаритный «Цвет Яуза»; Рефрактометр ИРФ- 454 Б2М; Вибровискозиметр серии SV-10; Микроскоп цифровой стереоскопический панкратический MC-2-ZOOMDigital; pH-Метр МАРК-903; Баня водяная многоместная ТБ-6А; Лабораторная мельница «Вьюга»; Центрифуга лабораторная УС-1412А; Печь электрокамерная ЭКСП-10; Весы аналитические «А&DSCALES Co, LTD; Аппарат Сокслета	Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (1-311) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, дом № 191, Здание учебного корпуса	Учебная мебель на 50 посадочных мест, доска, переносное мультимедийное оборудование (проектор, экран)	Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Помещения для самостоятельной работы (1-читальный зал ФГБОУ ВО МГТУ 385000, РА., г. Майкоп, ул. Первомайская 191, Здание учебного корпуса	Мебель на 150 посадочных мест, компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест, специализированная мебель, мультимедийное оборудование, оргтехника(принтеры, сканеры, ксерокс)	Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095

