



## Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки 17.08.2020 г., приказ № 1047, зарегистрированного в Минюсте России 09 сентября 2020 г., № 59723

Разработчик

преподаватель  
института землеустройства  
и агротехнологий, к.с.-х.н.

\_\_\_\_\_ Кияшко Н.В.

Руководитель образовательной  
программы

\_\_\_\_\_ Кияшко Н.В.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и утверждена Ученым советом Института землеустройства и агротехнологий, протокол от 14.04.2022 г. № 4

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель:** создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков в области формирования и оценивания потребительской стоимости продовольственных товаров, необходимой для профессиональной деятельности.

**Задачи:**

- изучение классификации и основных потребительских свойств отдельных групп продовольственных товаров;
- получение бакалаврантами навыков формирования ассортиментной политики торгового предприятия, реализующего продовольственные товары;
- получение умений по организации рационального размещения и хранения продовольственных товаров с учетом их потребительских свойств,
- получение навыков идентификации и оценки качества продовольственных товаров на предприятии торговли.

### 2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: Б1.В.02

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

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК- 2	Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	индикатор 1	Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** основные нормативно-правовые документы в области технического регулирования продовольственных товаров; основные свойства товаров и процессы, происходящие при транспортировании, хранении, реализации; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; основные свойства товаров и процессы, происходящие при транспортировании, хранении, реализации; основные нормативные документы, регламентирующие производство и реализацию инновационной пищевой продукции; основные направления инновационного развития ассортимента продовольственных товаров.

**Уметь:** формировать и оптимизировать торговый ассортимент, ассортиментную политику, осуществлять приемку, размещение продовольственных товаров для хранения и реализации, проводить мероприятия по обеспечению качества продовольственных товаров; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, размещение продовольственных товаров для хранения и реализации, проводить мероприятия по обеспечению качества продовольственных товаров; проверять достоверность сведений об инновационной пищевой продукции, используя общеправовые знания; использовать инновационные методики при формировании ассортимента продовольственных товаров.

**4 Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3,0 зачетных единицы.

Вид учебной работы	Семестры, курс		Всего часов
	6	Зкурс з/о	
Общая трудоемкость дисциплины	108	108	108/108
<b>Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)</b>	46	12	46/12
В том числе:			
Лекции	24	6	24/6
Практические занятия (ПЗ)	22	6	22/6
Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Коллоквиумы (К)	-	-	-
Контроль самостоятельной работы	-	4	-/4
<i>Другие виды аудиторной работы</i>	-	-	-
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	62	92	62/92
В том числе:			
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)	-	-	-
Расчётно-графические работы (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Контрольная работа (КР)	-	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	62	92	62/92
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	зачет	зачет	зачет
Общая трудоёмкость час	108	108	108/108
зач. ед.	3,0	3,0	3,0/3,0

**5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.**

**5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Классификация и ассортимент продовольственных товаров. Виды и средства информации о товарах.	Предмет товароведения продовольственных товаров. Потребительская стоимость товаров как предмет товароведения. Потребности людей и их роль в формировании потребительской стоимости товаров. Связь с другими дисциплинами и науками. Классификация продовольственных товаров. Методы классификации: иерархический и фасетный. Общероссийские классификаторы. Кодирование товаров. Коды ОКПД, ТНВЭД. Штриховое кодирование. Информация о продовольственных товарах. Виды и средства информации. Маркировка товаров. Требования к информации о пищевых продуктах согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Классификация продовольственных то-

		варов по сырьевому принципу, сходству пищевой ценности и использованию. Деление на группы, виды. Торговая и учебная классификация. Торговые и товарные сорта. Понятие ассортимента. Принципы формирования и управление ассортиментом.
2.	Химический состав и пищевая ценность пищевых продуктов.	Классификация органических и неорганических веществ химического состава пищевых продуктов. Химическая природа и свойства макро- и микроэлементов, воды, углеводов, жиров, белков, витаминов, ферментов, красящих веществ, их влияние на пищевую ценность, сохраняемость продуктов и изменения в процессе хранения товаров. Понятие пищевой, энергетической и биологической ценности.
3.	Качество, основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	Понятие качества. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров. Особенности оценки и контроля качества продовольственных товаров в торговле. Показатели качества. Правила отбора проб при выборочном контроле. Методы оценки качества пищевой продукции. Особенности органолептического метода оценки качества. Классификация продовольственных товаров по сохраняемости. Гарантийные, предельные и прогнозируемые сроки хранения. Процессы, протекающие при хранении товаров, оптимальные способы и режимы. Хранение. Факторы, влияющие на сохраняемость качества и массы товаров. Виды потерь: нормируемые и актируемые: ликвидные и неликвидные. Консервирование продовольственных товаров. Классификация методов консервирования, их влияния на качество и свойства продукта. Ограничения количества отдельных консервантов.
4.	Товароведение крупы, муки, хлеба, макаронных изделий	Классификация зерномучных товаров. Зерно. Строение зерна пшеницы. Химический состав зерна пшеницы, риса. Крупа. Классификация крупы. Факторы, формирующие качество, химический состав, пищевая ценность отдельных видов крупы. Оценка качества крупы, определение сорта. Крупианные концентраты. Мука. Классификация муки. Факторы, формирующие качество. Типы, сорта пшеничной муки. Показатели качества муки. Хранение крупы и муки. Режимы, сроки, процессы, протекающие при хранении муки и крупы. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество. Пищевая ценность. Оценка качества. Дефекты, болезни хлеба. Транспортирование и хранение. Макаронные изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество. Оценка качества хранения.
5.	Товароведение чая, сахара, вкусовых товаров	Классификация сахара на виды и сорта. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Хранение. Дефекты. Классификация вкусовых товаров на группы, виды, типы и сорта. Характеристика отдельных групп и видов вкусовых товаров по составу, содержанию физиологически активных веществ, значение в питании. Классификация, ассортимент, факторы, формирующие качество алкогольных, безалкогольных напитков, кофе, пряностей и приправ. Требования к качеству. Хранение. Дефекты. Оценка качества чая по органолептическим показателям.

6.	Товароведение мучных кондитерских изделий	Классификация мучных кондитерских изделий. Характеристика сахарного,сдобного и затяжного печенья, крекера и галет по пищевой ценности, факторам,формирующим качество. Оценка качества. Хранение кондитерских товаров.
7.	Товароведение карамели и конфет	Кондитерские товары. Классификация кондитерских товаров сахаристых: фруктово-ягодных, карамели, конфет, шоколада. Ассортимент. пищевая ценность, факторы, формирующие качество. Оценка качества, дефекты
8.	Товароведение свежих и переработанных овощей	Оценка качества овощей. Принципы деления на товарные сорта. Дефекты. Приемка, партия, выборка, средний образец. Порядок расчета процента стандартной продукции, нестандартной, отхода (ликвидного и неликвидного), брака. Свойства плодов и овощей, химический состав и пищевая ценность. Классификация свежих плодов и овощей на группы, виды, разновидности, сорта. Хранение плодов (семечковых, косточковых, ягод) и овощей (картофеля, корнеплодов, капустных, луковых и плодовых) по пищевой ценности и строению. Оценка качества плодов и овощей. Принципы деления на товарные сорта. Дефекты. Хранение плодов и овощей. Процессы, протекающие при хранении. Потери и меры их по сокращению. Классификация переработанной плодоовощной продукции. Пищевая ценность. Хранение. Свойства плодов и овощей, химический состав и пищевая ценность.
9.	Разделка мясных туш для розничной торговли	Мясо убойных животных. Пищевая ценность мяса, тканевой состав, морфологический и химический состав основных тканей мяса. Классификация мяса по полу, возрасту, упитанности животных; термическому состоянию мясных туш, маркировка мясных туш. Деления мяса на сорта в торговле и промышленности. Оценка качества мяса. Субпродукты. Понятие. Химический и тканевой состав, отличие от мяса. Мясо птицы. Особенности строения и химического состава, отличие от мяса убойных животных. Классификация по возрасту, полу, упитанности, качеству обработки тушек птицы. Маркировка. Способы холодильной обработки. Хранение мяса и субпродуктов. Способы охлаждения и замораживанию, преимущества и недостатки. Условия хранения в охлажденном и замороженном состоянии, потери при хранении.
10.	Товароведение колбасных изделий, яичных товаров	Колбасные изделия. Классификация по виду сырья, способу обработки. Принцип деления на сорта. Факторы, влияющие на качество (сырье, процессы производства). Оценка качества. Дефекты. Хранение колбасных изделий. Химический состав и пищевая ценность яиц. Деление на виды и категории. Оценка качества. Хранение. Дефекты.
11.	Товароведение рыбных консервов и пресервов	Рыбные консервы и пресервы. Классификация. Факторы, формирующие качество (сырье, процессы производства). Оценка качества. Дефекты хранения.
12.	Товароведение пищевых жиров, молока, сыров	Классификация жиров по происхождению, консистенции, составу на группы, виды, разновидности, сорта. Значение жиров в питании. Характеристика растительных масел и пищевых животных жиров по пищевой ценности, факторам, формирующим качество. Сырье, способы очистки. Оценка качества. Особенности

	<p>производства.</p> <p>Маргариновая продукция. Основные направления развития ассортимента. Производство. Классификация. Фактор, формирующие качество. Оценка качества. Хранение пищевых жиров. Условия и сроки хранения. Процессы, протекающие при хранении жиров. Дефекты. Основные направления в производстве молочных продуктов и развитии ассортимента.</p> <p>Классификация молочных товаров. Молоко коровье. Химический состав, пищевая ценность, свойства. Виды и ассортимент молока. Принципы формирования. Сливки, отличие от молока. Оценка качества молока и сливок. Хранение. Дефекты. Молочные консервы. Классификация. Принципы консервирования. Факторы, формирующие качество сгущенных и сухих молочных консервов. Оценка качества. Хранение. Дефекты.</p> <p>Мороженое. Химический состав, пищевая ценность, оценка качества, хранение. Кисломолочные продукты. Классификация. Пищевая и диетическая ценность. Основы производства простокваши, кефира, кумыса, сметаны, творога. Показатели качества. Хранение. Дефекты. Масло сливочное. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Классификация сливочного масла. Ассортимент. Оценка качества. Хранение. Дефекты.</p> <p>Сыры. Химический состав и пищевая ценность. Классификация сыров. Факторы, формирующие качество сычужных сыров (сырье, производство). Созревание сыров. Оценка качества, маркировка сычужных сыров. Хранение. Дефекты.</p>
--	---

## 5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практ. зан.	ЛР	Се-мин.	СРС	Всего
1.	Классификация и ассортимент продовольственных товаров. Виды и средства информации о товарах.	2	-	-	-	5	7
2.	Химический состав и пищевая ценность пищевых продуктов.	2	2	-	-	5	9
3.	Качество, основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	2	2	-	-	5	9
4.	Товароведение крупы, муки, хлеба, макаронных изделий	2	2	-	-	5	9
5.	Товароведение чая, сахара, вкусовых товаров	2	2	-	-	5	9
6.	Товароведение мучных кондитерских изделий	2	2	-	-	5	9
7.	Товароведение карамели и конфет	2	2	-	-	5	9
8.	Товароведение свежих и переработанных овощей	2	2	-	-	5	9
9.	Разделка мясных туш для розничной торговли	2	2	-	-	5	9
10.	Товароведение колбасных изделий, яичных товаров	2	2	-	-	5	9
11.	Товароведение рыбных консервов и пресервов	2	2	-	-	5	9

12.	Товароведение пищевых жиров, молока, сыров	2	2	-	-	7	11
	<b>Всего</b>	24	22	-	-	62	108

**5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)**

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для обеспечения последующих дисциплин									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Предшествующие дисциплины										
	Последующие дисциплины										

**6 Методы и формы организации обучения**

**Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах**

Формы Методы	Лекции (час)	Практические/семинарские Занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРС (час)	Всего
Работа в малых группах		2			2
Исследовательский метод		2			2
Итого интерактивных занятий		4			4

**6.1. Применение активных и интерактивных методов обучения**

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов
1	Практическое занятие	Идентификация по товарной информации	Исследовательский метод, работа в малых группах	2
2	Практическое занятие	Определение органолептических и физико-химических показателей качества, сорта	Исследовательский метод, работа в малых группах	2
	<b>Итого</b>			<b>4</b>

**7 Лабораторный практикум** – не предусмотрен учебным планом.

**8 Практические занятия (семинары)**



№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоёмкость (час.)
1	2	Расчет пищевой ценности продуктов питания	2
2	3	Процессы, протекающие при хранении товаров, оптимальные способы и режимы.	2
3	4	Определение органолептических и физико-химических показателей качества, сорта	2
4	5	Правила приемки, идентификация, определение органолептических и физико-химических показателей качества вкусовых товаров	2
5	6	Правила приемки, идентификация, определение органолептических и физико-химических показателей качества мучных кондитерских изделий	2
6	7	Правила приемки, идентификация, определение органолептических и физико-химических показателей качества конфет	2
7	8	Правила приемки, идентификация, определение органолептических и физико-химических показателей качества овощей	2
8	9	Правила приемки, идентификация, определение органолептических и физико-химических показателей качества мясных туш	2
9	10	Правила приемки, идентификация, определение органолептических и физико-химических показателей качества рыбных консервов	2
10	11	Правила приемки, идентификация, определение органолептических и физико-химических показателей качества пищевых жиров и молока	2
	<b>Всего</b>		<b>22</b>

### 9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоёмкость (час.)	Контроль выполнения работы (опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1.	1	Классификация и ассортимент продовольственных товаров. Виды и средства информации о товарах.	5	Контрольная работа, реферат
2.	2	Химический состав и пищевая ценность пищевых продуктов.	5	Контрольная работа, реферат
3.	3	Качество, основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	5	Контрольная работа, реферат
4.	4	Товароведение крупы, муки, хлеба, макаронных изделий	5	Контрольная работа, реферат
5.	5	Товароведение чая, сахара, вкусовых товаров	5	Контрольная работа, реферат
6.	6	Товароведение мучных кондитерских изделий	5	Контрольная работа, реферат

7.	7	Товароведение карамели и конфет	5	Контрольная работа, реферат
8.	8	Товароведение свежих и переработанных овощей	5	Контрольная работа, реферат
9.	9	Разделка мясных туш для розничной торговли	5	Контрольная работа, реферат
10.	10	Товароведение колбасных изделий, яичных товаров	5	Контрольная работа, реферат
11.	11	Товароведение рыбных консервов и пресервов	5	Контрольная работа, реферат
12.	12	Товароведение пищевых жиров, молока, сыров	7	Контрольная работа, реферат

**10 Примерная тематика курсовых проектов (работ)** не предусмотрено учебным планом

**11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля):**

**11.1 Основная литература**

1.Васюкова, А.Т. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник /А.Т. Васюкова, А.Д. Дмитриев. – СПб.: Лань, 2020. - 236 с.

2.Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 477 с. — ISBN 978-5-9916-3108-2. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/425165> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

3.Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учеб. пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : ВГУИТ, 2019. — 183 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130211> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

**11.2 Дополнительная литература**

1.Родькина, Н. А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. А. Родькина, С. М. Корпачева. — Новосибирск : НГТУ, 2015. — 123 с. — ISBN 978-5-7782-2672-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118438> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

2.Щетилина, И. П. Товароведение продовольственных товаров : учеб. пособие / И. П. Щетилина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 115 с. — ISBN 978-5-00032-354-0. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117802> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

**11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон.текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.- 21 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru)

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

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

**11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 120 от 26.10 2019 г. на 366 дней
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 50 17.09.2020; 01.11.2020 по 31. 10. 2021
- Издательство Лань, ЭБС Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 105 от 1 октября 2019 г. на 366 дней
- ЭБС Лань (Физика, инженерно-технические науки, лесное хозяйство и лесоинженерное дело, социально-гуманитарные науки, технология пищевых производств) Договор № 15 от 22 апреля 2020 г. Лицензия с 17 апреля 2020 на 366 дней
- Издательство Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней
- Издательство Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дне
- ЭБС Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № Э 550 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней

**12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательной деятельности по дисциплине (модулю)**

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д.8а Здание -учебно-лабораторный корпус ИЗиПО Лит.А, этаж 3, Помещение 15 Аудитория 321 – лекционная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p>	<p>Посадочных мест – 40. Преподавательский стол, стул. Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Учебно-наглядные пособия. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 13 Аудитория 209 – лаборатория товароведения и контроля качества пищевых продуктов</p>	<p>Посадочных мест – 12 Столы кухонные со специальным покрытием – 2 шт. Раковина с мойкой – 1 шт, холодильник LD – 1шт, сушильный шкаф M SHT-200 – 1 шт, анализатор молока «Клевер 2М» – 1 шт, блендер электрический – 1 шт, рефрактометр ИРФ-22 – 1 шт, определитель пористости хлеба – 1шт, овоскоп – 1 шт, влагомер «ЭВЛАС» – 1 шт, электроплита «Мечта» двухкомфорочная – 1 шт, микроволновая печь – 1 шт, весы электрические – 1шт, титро-</p>

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	вальная установка – 2шт, ареометры – 5 штук, термометры на 200°С – 2 шт, тарелки фарфоровые д.17,7см – 10шт, вилки – 12шт, ножи – 10 шт, химическая посуда: колба термостойкая 500 мл – 10 шт, на 250 мл – 10 шт, на 100 мл – 12 шт, воронки стеклянные д 7 см – 4 шт., воронки д 4,5 см – 5 шт, мерные цилиндры на 50 мл – 2шт, ступка фарфоровая с пестиком д11,5 см – 2шт, чашки Петри – 20 шт, пробирки – 50 шт, пластмассовые держатели для пробирок – 2шт, стаканы химические на 100 мл – 6 шт, пипетки на 10 мл – 5 шт, на 5 мл – 2 шт, на 2 мл – 2 шт
---	---

**13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) Товароведение продовольственных товаров**  
Является отдельным документом.

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

Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020. – 30 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru).

**15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

**15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

**15.2 Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

**15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов Приморской ГСХА.**

Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

#### **15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.