

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 04.12.2025 16:50:31

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

**АКАДЕМИЯ» ФГБОУ ВО «ПРИМОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИТиАТ

_____/Потенко Т.А./

(подпись)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Товароведение сельскохозяйственной продукции

Уровень основной профессиональной образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения очная, заочная

Институт землеустройства и агротехнологий (ИТиАТ)

Статус дисциплины вариативная часть - Б1.В.03

Курс 4

Семестр 8

Учебный план набора 2025 года и последующих лет

Распределение рабочего времени:

Распределение по семестрам

Семестр /курс	Учебные занятия (час.)							Контроль	Форма итоговой аттестации (зач., зач.с оценкой, экз.)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа (СР)			
		Всего	Лекции	Лр	Пз	КП (КР)	Другие виды		
8 сем	144	62	32	-	30	-	55	27	экзамен
5 курс заочное	144	16	6	-	10	-	119	9	экзамен
Итого	144/144	62/16	32/6	-/-	30/10	-	49/119	27/9	экзамен / экзамен

Общая трудоемкость в зачетных единицах – 4 ЗЕТ.

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки от 17 июля 2017 г. № 699, зарегистрированного в Минюсте России 07 августа 2017 г. № 47688

Рассмотрена и утверждена на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 19.02.2025 г., протокол № 6.

Разработчик:

<u>к.с.-х.наук, доцент ИЗиАТ</u>	_____	<u>Кияшко Н.В.</u>
(должность)	(подпись)	(Ф.И.О.)

Руководитель ОПОП к.с/х.н.,доцент	_____	<u>Кияшко Н.В.</u>
(должность)	(подпись)	(Ф.И.О.)

1. Цели и задачи дисциплины (модуля)

Цель: формирование знаний и умений по товароведным знаниям продукта, его полезности, глубины и широты ассортимента, качества, а также упаковки продуктов питания; развитие творческого подхода к решению практических задач по получению качественного растительного сырья и продуктов переработки

Задачи:

- Изучение основ классификации и пищевой ценности продуктов питания, основ технологии производства, ассортимента, требований к качеству, а также процессов, протекающие в продовольственных товарах при производстве и доведении их до потребителей
- Формирование теоретических и практических знаний в области товароведения продукции растениеводства и товаров, полученных на её основе

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

вариативная часть Б1.В.03

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

Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля):

Код компетенции	Наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
ПК-2	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства сельскохозяйственной продукции	ПК-2.1	Осуществляет контроль производства сельскохозяйственной продукции, организуя безопасное для здоровья человека перерабатывающее производство

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:

Знать:

- Теоретические основы товароведения продукции растениеводства.
- Характеристику растительного сырья и продуктов переработки как товара;
- Методику проведения экспертизы на качество и соответствие товаров требованиям ГОСТ и ИСО

Уметь:

- Квалифицированно осуществлять оценку растениеводческой продукции на соответствие её определенному товарному сорту;
- Использовать полученные знания для сохранения продукции в процессе производства и хранения

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 4 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Семестры				Всего часов (очное обучение)
			8 семестр очное обучение	5 курс заочное обучение	
Контактная работа с преподавателем (всего)			62	16	68
В том числе:					
Лекции (Л)			32	6	34
Занятия семинарского типа, в т.ч.:					
Семинары (С)					
Практические занятия (ПЗ)			30	10	34
Практикумы (П)					
Лабораторные работы (ЛР)					
Коллоквиумы (К)					
<i>Другие виды контактной работы</i>					
Самостоятельная работа (всего)			55	119	49
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (КП, КР)					
Расчетно-графические работы (РГР)					
Реферат (Р)					
Контрольная работа					
Подготовка к докладам, тестированию, практическим занятиям, самоподготовка					
Подготовка к экзамену					
Подготовка презентаций					
Контроль			27	9	27
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)			экзамен	экзамен	экзамен
Общая трудоёмкость час			144	144	144
зач. ед.			4	4	4

5.1 Содержание разделов дисциплины (модулей)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела
1.	Теоретические основы товароведения	Предмет и задачи товароведения. Классификация товаров. Химический состав продовольственных и сельскохозяйственных товаров (вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, азотистые вещества, витамины, ферменты, органические кислоты). Пищевые добавки. Маркировка товарной продукции. Методы исследования и нормирования качества сельскохозяйственных продуктов. Основы хранения сельскохозяйственных продуктов Процессы, протекающие в сельскохозяйственных продуктах при хранении
2.	Товароведение свежих плодов овощей и картофеля	Пищевая ценность. Классификация свежих овощей. Нормирование качества. Условия хранения.
3.	Товароведение продуктов	Классификация переработанных овощей и плодов. Технология

	переработки плодоовощной продукции	производства. Пищевая ценность. Нормирование качества. Условия хранения и транспортирования.
4.	Товароведение зерна	Строение зерновки, классификация зерна, химический состав. Определение типового состава, показателей качества.
5	Товароведение зерномучных товаров, хлебобулочных и макаронных изделий	Пищевая ценность, классификация, условия хранения и товарная оценка муки, крупы, пищевых концентратов, хлебобулочных, макаронных изделий
6	Товароведение мяса	Экспертиза качества мяса убойных животных: методы определения видовой принадлежности мяса и органолептических показателей, дефекты мяса; определение химических показателей и микроскопия мяса;
7	Товароведение мяса птицы, яиц и яйцепродуктов	Экспертиза пищевых яиц: определение качества и категорий яиц; овоскопирование; определение вкуса и запаха яиц после термической обработки.
8	Товароведение переработанных мясных товаров	Экспертиза качества переработанных мясных товаров. Экспертиза качества мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Экспертиза качества мясных консервов
9	Товароведение молока, кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров	Оценка качества творога, молока и кефира;
10	Товароведение рыбы и рыбных товаров	Потребительские свойства свежей рыбы, отдельных видов соленой и копченой рыбы, порядок и методы проведения оценки качества.

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семин.	СР	Всего часов
1.	Теоретические основы товароведения	4	2			7	13
2.	Товароведение свежих плодов овощей и картофеля	4	4			4	12
3.	Товароведение продуктов переработки плодоовощной продукции	4	4			4	12
4.	Товароведение зерна	2	2			4	8
5.	Товароведение зерномучных товаров, хлебобулочных и макаронных изделий	4	6			8	18
6	Товароведение мяса	2	2			6	10
7	Товароведение мяса птицы, яиц и яйцепродуктов	2	2			6	10
8	Товароведение переработанных мясных товаров	4	2			6	12
9	Товароведение молока, кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров	4	4			8	16
10	Товароведение рыбы и рыбных товаров	2	2			2	6
	Итого	32	30			55	117
	Контроль						27
	Итого	32	30			55	144

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

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин								
		1	2	3	4	5	6	7	8	...
	Предшествующие дисциплины (модули)									
1	Растениеводство		+	+						
2	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы				+					
3	Производство продукции животноводства		+			+				
4	Технология переработки и хранения продукции животноводства		+	+	+	+	+			

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы методы	Лекции (час)	Семинарские занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРО (час)	Всего
ИТ- методы					
Работа в команде					
Игра					
Поисковый метод					
Решение ситуационных задач					
Исследовательский метод		2			2
Лекция -визуализация					
Интерактивная лекция					
Итого интерактивных занятий					2

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов с учетом СР
1	Практическое занятие	Товарная оценка продуктов переработки плодоовощной продукции	Исследовательский метод Работа в микрогруппах	2

7 Лабораторный практикум -

8 Практические и семинарские занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы	Тематика занятий	Трудо-ёмкость (час.)
-------	---------------------------------	------------------	----------------------

	5.1.		
1.	1	Изучение потребительских свойств и методов оценки качества товаров	2
2	2	Товарная оценка свежих овощей	4
3	3	Товарная оценка продуктов переработки плодоовощной продукции	4
4	4	Товарная оценка зерна	2
5	5	Товарная оценка муки	2
6	5	Товарная оценка крупы	2
7	5	Товарная оценка хлеба	2
8	6	Экспертиза качества мяса убойных животных	2
9	7	Оценка качества яиц и яйцепродуктов	2
10	8	Оценка качества мясных консервов	2
11	9	Оценка качества молока и молочных продуктов	4
12	10	Изучение ассортимента и качества свежих и переработанных рыбных товаров	2
	Итого		30

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Содержание самостоятельной работы (детализация)	Трудоёмкость (час.)	Контроль выполнения (опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1	1.	Теоретические основы товароведения	7	Конспект Опрос
2	2.	Товароведение свежих плодов овощей и картофеля	4	Конспект Опрос
3	3.	Товароведение продуктов переработки плодоовощной продукции	4	Конспект Опрос
4	4.	Товароведение зерна	4	Конспект Опрос
5	5.	Товароведение зерномучных товаров, хлебобулочных и макаронных изделий	8	Конспект Опрос
6	6	Товароведение мяса	6	Конспект Опрос
7	7	Товароведение мяса птицы, яиц и яйцепродуктов	6	Конспект Опрос
8	8	Товароведение переработанных мясных товаров	6	Конспект Опрос
9	9	Товароведение молока, кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров	8	Конспект Опрос
10	10	Товароведение рыбы и рыбных товаров	2	Конспект Опрос
Итого			58	

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено

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

11.1 Основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Юрайт, 2024. — 549 с. — ISBN 978-5-534-18780-9. — URL: <https://urait.ru/bcode/545701>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст: электронный.
2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник для вузов / С. Л. Калачев. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 442 с. — ISBN 978-5-534-19757-0. — URL: <https://urait.ru/bcode/557051>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст: электронный.
3. Степанова, Н. Ю. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров : учебное пособие / Н. Ю. Степанова. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2024 — Часть 1 — 2024. — 137 с. — ISBN 978-5-85983-466-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/506653>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст: электронный.

11.2 Дополнительная литература:

1. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья : учебное пособие / З. Х. Давлетов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-1909-8. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212093>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст: электронный.
2. Смирнов, А. В. Товароведение мяса : учебное пособие / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-98879-223-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/412907>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст: электронный.
3. Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учебное пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1773-5. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211718>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст: электронный.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля): Товароведение продукции растениеводства [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.- 16 с. – Режим доступа: 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).

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

1. Российская государственная библиотека URL: [http:// www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)
2. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>
3. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. - URL. <http://www.edu.ru/>
4. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
5. Электронная библиотека издательства Юрайт (гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) - договор № 120 от 26.10.2019 г.- 26.10.2020)
6. Электронная библиотека издательства Юрайт (гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) – договор № 50 17.09.2020 с 01.11.2020 по 31.10.2021

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Ауд. 3 – Лекционная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Комплект специальной учебной мебели (70 посадочных мест). Доска аудиторная меловая. Учебно-наглядные пособия. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Ауд. 319 – лаборатория растениеводства. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа	Комплект специальной учебной мебели (26 посадочных мест). Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590. Микроскопы, лупы ручные, весы технические, литровая пурка, разборные доски, препаровальные иглы, сушильный шкаф, растильни, сахариметр, термостат, влагомер зелёной массы, прибор для определения жизнеспособности семян, счётчики семян, весы ВЛКТ–500, диафаноскоп, щупы мешочные и амбарные, весы ВП–5, набор решёт, мерные цилиндры, коллекция семян культурных растений, сноповой материал по культурам, гербарий с/х культур.
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Читальный зал. Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся	Комплект специальной учебной мебели (55 посадочных мест), 17 ПК Intel Celeron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Ауд. 319а - Лаборантская Помещение для хранения и обслуживания учебного оборудования	Шкафы для хранения гербарного материала, стойки под хранение снопов, шкафы с полками для хранения коллекций ботанических, Комплект мебели, компьютер, сканер

13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) (является отдельным документом).

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

1. Товароведение продукции растениеводства [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020. – 20 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными

возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля)

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 ФГБОУ ВО Приморской ГСХА

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО 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.