Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:26:29
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24 » марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение продовольственных товаров

Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность программы	**Технология продукции и организация общественного питания**
Форма обучения	**Очная, заочная**

Программа разработана:

ФИО	(подпись)	(должность)	(степень)	(звание)
Скрипин П.В.	_____	доцент	канд. техн. наук	доцент

Рекомендовано:
Заседанием кафедры Пищевых технологий
протокол заседания от 09.02.2026 № 7 Зав. кафедрой _____ Широкова Н.В.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ,

СООТНЕСЕННЫХ С

ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-5-Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Индикатор компетенции:

ОПК-5.2-Контролирует производство продукции питания в соответствии с регламентом

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2 - Контролирует производство продукции питания в соответствии с регламентом	*Знание:* нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания
			Умение: Контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом
			Навык и / или опыт деятельности: контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом.

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Курс, семестр	**Трудоемкость З.Е. / час.**	**Контактная работа с преподавателем**			**Самостоятельная работа, час.**	**Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)**
		Лекций, час.	**Практич. занятий, час.**	**Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.**		
заочная форма обучения 2022 год набора						
3	5/180	4	6	1,3	168,7	экзамен
заочная форма обучения 2023 год набора						
3	5/180	4	6	1,3	168,7	экзамен
очная форма обучения 2023 год набора						
2/3	5/180	18	36	1,3	124,7	экзамен
очная форма обучения 2024 год набора						

2/3	5/180	18	36	1,3	124,7	экзамен
заочная форма обучения 2024 год набора						
3	5/180	4	6	1,3	168,7	экзамен
очная форма обучения 2025 год набора						
2/3	5/180	18	36	1,3	124,7	экзамен
заочная форма обучения 2025 год набора						
3	5/180	4	6	1,3	168,7	экзамен
очная форма обучения 2026 год набора						
2/3	5/180	18	36	1,3	124,7	экзамен
заочная форма обучения 2026 год набора						
3	5/180	4	6	1,3	168,7	экзамен

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины				
Раздел 1 Теоретические основы товароведения	Раздел 2 Товароведение зерномучных и плодоовощных товаров	Раздел 3 Товароведение кондитерских и вкусовых товаров	Раздел 4 Товароведение молочно-жировых товаров	Раздел 5 Товароведение мясных и рыбных товаров

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
			очно	заочно
			23-26	22-26
1.	Раздел 1 Теоретические основы товароведения	Предмет, цели, задачи и принципы товароведения	4	1
		Классификация продовольственных товаров		
		Химический состав и качество продовольственных товаров		
		Научные основы консервирования пищевых продуктов		
2.	Раздел 2 Товароведение зерномучных и плодоовощных товаров	Классификация, ассортимент и требования к качеству зерномучных товаров	4	1
		Классификация, ассортимент и требования к качеству хлебобулочных изделий		
		Классификация, ассортимент и требования к качеству плодовых товаров		
		Классификация, ассортимент и требования к качеству овощных товаров		
3.	Раздел 3 Товароведение кондитерских и вкусовых товаров	Классификация, ассортимент и требования к качеству кондитерских товаров	3	1
		Классификация, ассортимент и требования к качеству вкусовых товаров		

		Классификация, ассортимент и требования к качеству кондитерских товаров		
4.	Раздел 4 Товароведение молочно-жировых товаров	Классификация, ассортимент и требования к качеству молочных товаров	**4**	**0,5**
		Классификация, ассортимент и требования к качеству молочных консервов		
		Классификация, ассортимент и требования к качеству сыров		
		Классификация, ассортимент и требования к качеству пищевых жиров		
5.	Раздел 5 Товароведение мясных и рыбных товаров	Классификация, ассортимент и требования к качеству мясных товаров	**3**	
		Классификация, ассортимент и требования к качеству колбасных изделий		
		Классификация, ассортимент и требования к качеству рыбных консервов		
		Классификация, ассортимент и требования к качеству икры и икорной продукции		
ИТОГО			**18**	**4**

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ. Элементы практической подготовки	Кол-во часов/форма обучения	
			очно	заочно
			23-26	22-26
1.	Раздел 1 Теоретические основы товароведения	Предмет, цели, задачи и принципы товароведения	**8**	**1**
		Классификация продовольственных товаров		
		Химический состав и качество продовольственных товаров		
		Научные основы консервирования пищевых продуктов		
2.	Раздел 2 Товароведение зерномучных и плодовоовощных товаров	Классификация, ассортимент и требования к качеству зерномучных товаров ***Элементы практической подготовки:*** *отработка навыков определения качества зерномучных товаров.*	**4**	**1**
		Классификация, ассортимент и требования к качеству хлебобулочных изделий ***Элементы практической подготовки:*** *отработка навыков определения качества хлебобулочных изделий.*		
		Классификация, ассортимент и требования к качеству плодовых товаров ***Элементы практической подготовки:*** *отработка навыков определения качества плодовых товаров.*		
		Классификация, ассортимент и требования к качеству овощных товаров ***Элементы практической подготовки:*** *отработка навыков определения качества овощных товаров.*		
3.	Раздел 3 Товароведе-	Классификация, ассортимент и требования к качеству кондитерских товаров	**6**	**4,5**

	ние кондитерских и вкусовых товаров	Классификация, ассортимент и требования к качеству вкусовых товаров ***Элементы практической подготовки:*** *отработка навыков определения качества вкусовых товаров.*		
		Классификация, ассортимент и требования к качеству кондитерских товаров ***Элементы практической подготовки:*** *отработка навыков определения качества кондитерских товаров.*		
4.	Раздел 4 Товароведение молочно-жировых товаров	Классификация, ассортимент и требования к качеству молочных товаров ***Элементы практической подготовки:*** *отработка навыков определения качества молочных товаров.*	**6**	**1**
		Классификация, ассортимент и требования к качеству молочных консервов ***Элементы практической подготовки:*** *отработка навыков определения качества молочных консервов.*		
		Классификация, ассортимент и требования к качеству сыров ***Элементы практической подготовки:*** *отработка навыков определения качества сыров.*		
		Классификация, ассортимент и требования к качеству пищевых жиров ***Элементы практической подготовки:*** *отработка навыков определения качества пищевых жиров.*	**8**	**1,5**
5.	Раздел 5 Товароведение мясных и рыбных товаров	Классификация, ассортимент и требования к качеству мясных товаров ***Элементы практической подготовки:*** *отработка навыков определения качества мясных товаров.*		
		Классификация, ассортимент и требования к качеству колбасных изделий ***Элементы практической подготовки:*** *отработка навыков определения качества колбасных изделий.*		
		Классификация, ассортимент и требования к качеству рыбных консервов ***Элементы практической подготовки:*** *отработка навыков определения качества рыбных консервов.*		
		Классификация, ассортимент и требования к качеству икры и икорной продукции ***Элементы практической подготовки:*** *отработка навыков определения качества икорной продукции.*		
ИТОГО			**36**	**10**

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения	
			очно	заочно
			23-26	22-26
1.	Раздел 1 Теоретические основы товароведения	Подготовка к практическим занятиям.составление презентации. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и экзамену.	25	32

2.	Раздел 2 Товароведение зерномучных и плодоовощных товаров	Подготовка к практическим занятиям.составление презентации. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и экзамену.	**25**	**35**
3.	Раздел 3 Товароведение кондитерских и вкусовых товаров	Подготовка к практическим занятиям.составление презентации. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и экзамену.	**25**	**35**
4.	Раздел 4 Товароведение молочножировых товаров	Подготовка к практическим занятиям.составление презентации. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и экзамену.	**25**	**32**
5.	Раздел 5 Товароведение мясных и рыбных товаров	Подготовка к практическим занятиям.составление презентации. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и экзамену.	**24,7**	**34,7**
Контактные часы на промежуточную аттестацию			**1,3**	**1,3**
ИТОГО			126	170

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	**Наименование учебно-методических материалов**	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Раздел 1 «Зерномучные товары»	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134399 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134399
Раздел 2 «Молоко и молочные продукты»	Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Б. П. Суханов, Г. А. Гореликова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 448 с. — ISBN 978-5-98879-189-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69878 . — Режим доступа: для авториз. пользователей..	https://e.lanbook.com/book/69878
Раздел 3 «Мясо и мясные товары»	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134399 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134399
Раздел 4 «Пище-	Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Ка-	

вые жиры»	чество и безопасность : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Б. П. Суханов, Г. А. Гореликова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 448 с. — ISBN 978-5-98879-189-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69878 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69878
Раздел 5 «Рыба и рыбные товары»	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134399 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134399
Раздел 6 «Плодоовощные товары»	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134399 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134399
Раздел 7 «Кондитерские товары»	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134399 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134399
Раздел 8: «Вкусовые и алкогольные товары»	Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Б. П. Суханов, Г. А. Гореликова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 448 с. — ISBN 978-5-98879-189-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69878 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69878
	Мезенова, О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова, И. Н. Ким. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 488 с. — ISBN 978-5-98879-062-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4902 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com/books/4902
	Востроилов, А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 512 с. — ISBN 978-5-98879-127-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:	http://e.lanbook.com/books/58746

	https://e.lanbook.com/book/58746 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции(или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или)опыт деятельности
ОПК-5/5.2	ОПК-5.2 - Контролирует производство продукции питания в соответствии с регламентом	*Знание:* нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания	Контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом	контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать Этап I	Уметь Этап II	Навык и (или) опыт деятельности Этап III
ОПК-5/5.2	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Контролирует производство продукции питания в соответствии с регламентом	*Знание:* нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания	Контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом	контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом

5.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования по текущему контролю

5.2.1. Описание шкалы оценивания сформированности компетенций Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «Зачтено», «Не зачтено»

5.2.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования по текущему контролю

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«Не зачтено»	«Зачтено»		
I этап Знать нормативные документы и требования в области организации производства продуктов питания (ОПК-5/5.2)	Фрагментарные знания в области: нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания Отсутствие знаний.	Неполные знания в области: нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания	Сформированные и систематические знания в области: нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания
II этап Уметь Контролировать произ-	Фрагментарное умение: Контролировать произ-	В целом успешное, но не систематическое умение:	В целом успешное, но содержащее отдельные про-	Успешное и систематическое умение:

водство продукции питания в соответствии с регламентом (ОПК-5/5.2)	водство продукции питания в соответствии с регламентом Отсутствие умений	Контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом	белы умение: Контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом	Контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом
III этап Навык и (или) опыт деятельности: контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом (ОПК-5/5.2)	Фрагментарное применение навыков: контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков: контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков: контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом	Успешное и систематическое применение навыков: контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом

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

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Вопросы для обсуждения:

- Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров
- Научные методы консервирования пищевых продуктов
- Классификация дефектов продовольственных товаров. Методы диагностики и предотвращения.
- Молочные товары как объект коммерческой деятельности. Состояние и перспективы развития рынка конкурентоспособных молочных товаров.
- Классификация продовольственных товаров
- Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
- Классификация, ассортимент хлебобулочных изделий, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Классификация, ассортимент круп, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Классификация, ассортимент муки, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Классификация, ассортимент макаронных изделий, технология производства, пороки и требования к качеству.
- Классификация, ассортимент овощей, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Классификация, ассортимент плодов, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Классификация, ассортимент переработанных овощей, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Классификация, ассортимент переработанных плодов, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Классификация, ассортимент сахаристых кондитерских товаров, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Классификация, ассортимент мучных кондитерских товаров, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Классификация, ассортимент чая, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Классификация, ассортимент кофе, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Потребительские свойства молока: органолептические, физические, химические и их характеристики.
- Молоко коровье: химический состав и пищевая ценность, бактерицидные характеристики.
- Классификация, ассортимент молока питьевого и его характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Сливки питьевые: ассортимент, требования к качеству сливок по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям.
- Идентификация и фальсификация молока и сливок. Методы обнаружения фальсификации.

- Сгущенные молочные консервы: пищевая ценность, ассортимент и его характеристика, технология производства.
- Сгущенные молочные консервы: требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Сухие молочные консервы: пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Сухие детские молочные продукты: особенности сырья, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Идентификация и фальсификация сухих и сгущенных молочных консервов.
- Экспертиза сухих и сгущенных молочных консервов. Показатели безопасности.
- Мороженое: пищевая ценность, сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Жидкие кисломолочные продукты: пищевая ценность, сырье, потребительские свойства, классификация.
- Простокваша: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Кефир: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Бифидосодержащие продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Ацидофильные продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Йогурт: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Сметана: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Творог: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Творожные продукты: особенности сырья и производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Идентификация и фальсификация кисломолочных продуктов. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
- Детские молочные продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Масло сливочное: пищевая ценность, способ производства, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Определение товарного сорта масла сливочного: оценка качества по балльной системе.
- Экспертиза масла сливочного. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
- Сыры: классификация их по разным признакам, потребительские свойства.
- Сыры сычужные твердые с высокой температурой второго нагревания: ассортимент, его характеристики, технология производства, упаковка, условия и сроки хранения.
- Сыры сычужные твердые с низкой температурой второго нагревания: ассортимент, его характеристики, технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Мягкие сыры: классификация. Отличительные особенности. Технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Сыры рассольные: ассортимент, его характеристики, технология производства, условия и сроки хранения.

- Кисломолочные сыры: отличительные особенности, технология производства, ассортимент, их характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Задание для подготовки к экзамену

ОПК-5/5.2

Знать

-нормативные документы и требования в области организации производства продуктов питания

-основные понятия, термины и их определения в области товароведения продовольственных товаров;

- основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки)

Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

- Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров
- Научные методы консервирования пищевых продуктов
- Классификация дефектов продовольственных товаров. Методы диагностики и предотвращения.
- Молочные товары как объект коммерческой деятельности. Состояние и перспективы развития рынка конкурентоспособных молочных товаров.
- Классификация продовольственных товаров
- Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
- Классификация, ассортимент хлебобулочных изделий, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Классификация, ассортимент круп, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Классификация, ассортимент муки, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Классификация, ассортимент макаронных изделий, технология производства, пороки и требования к качеству.
- Классификация, ассортимент овощей, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Классификация, ассортимент плодов, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Классификация, ассортимент переработанных овощей, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Классификация, ассортимент переработанных плодов, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Классификация, ассортимент сахаристых кондитерских товаров, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Классификация, ассортимент мучных кондитерских товаров, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Классификация, ассортимент чая, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Классификация, ассортимент кофе, характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Потребительские свойства молока: органолептические, физические, химические и их характеристики.
- Молоко коровье: химический состав и пищевая ценность, бактерицидные характеристики.

- Классификация, ассортимент молока питьевого и его характеристика, технология производства, пороки и оценка качества.
- Сливки питьевые: ассортимент, требования к качеству сливок по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям.
- Идентификация и фальсификация молока и сливок. Методы обнаружения фальсификации.
- Сгущенные молочные консервы: пищевая ценность, ассортимент и его характеристика, технология производства.
- Сгущенные молочные консервы: требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Сухие молочные консервы: пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Сухие детские молочные продукты: особенности сырья, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Идентификация и фальсификация сухих и сгущенных молочных консервов.
- Экспертиза сухих и сгущенных молочных консервов. Показатели безопасности.
- Мороженое: пищевая ценность, сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Жидкие кисломолочные продукты: пищевая ценность, сырье, потребительские свойства, классификация.
- Простокваша: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Кефир: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Бифидосодержащие продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Ацидофильные продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Йогурт: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Сметана: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Творог: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Творожные продукты: особенности сырья и производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Идентификация и фальсификация кисломолочных продуктов. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
- Детские молочные продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Масло сливочное: пищевая ценность, способ производства, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Определение товарного сорта масла сливочного: оценка качества по балльной системе.
- Экспертиза масла сливочного. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
- Сыры: классификация их по разным признакам, потребительские свойства.
- Сыры сычужные твердые с высокой температурой второго нагревания: ассортимент, его характеристики, технология производства, упаковка, условия и сроки хранения.

- Сыры сычужные твердые с низкой температурой второго нагревания: ассортимент, его характеристики, технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Мягкие сыры: классификация. Отличительные особенности. Технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- Сыры рассольные: ассортимент, его характеристики, технология производства, условия и сроки хранения.

Уметь

-работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров (техническими регламентами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.);

-проводить измерения и обрабатывать результаты;

- Контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом

Задания для оценивания результатов обучения в виде умений

1. Представление о качестве основано на:

а) требованиях и пожеланиях потребителей;

б) принципах деятельности производителей;

в) законодательных требованиях государства.

2. Ценность продукции для производителя—это:

3. а) максимально возможная цена продукции;

б) отсутствие препятствий для продажи продукции;

в) высокое качество продукции.

4. Ценность продукции для потребителя—это:

а) низкая цена без учета качества продукции;

б)высокое качество без учета стоимости продукции;

в)разумное сочетание цены и качества.

5. Управление качеством:

а)включает в себя менеджмент качества;

б)тоже, что менеджмент качества

Навык

- контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом

-применять методы оценки качества продовольственных товаров;

-проведения современных измерений; организация и проведения приемки и отбора проб;

-определять возможные виды опасностей для человека и критерии безопасности

Задания для оценивания результатов обучения в виде навыка / опыта деятельности

Задание 1.При проверке торгового предприятия Госинспектор отобрал и отправил в лабора-торию образец майонеза Провансаль.

При анализе обнаружено:

- - неоднородная консистенция;
- - на поверхности имеется слой отделившегося масла.

Определить качество майонеза. Правильны ли действия Госинспектора запретившего реали- зацию? Укажите возможные причины выявления дефектов.

Задание 2. При проверке качества картофельного крахмала спустя 1,5 года хранения товаровед обнаружил, что крахмал приобрел затхлый запах и признак сырости. Укажите признаки возникновения этих дефектов и дайте заключение о качестве.

ФГБОУ ВО «Донской государственный аграрный университет»
Кафедра товароведения и товарной экспертизы
Дисциплина: Товароведение продовольственных товаров

Экзаменационный билет № 5

1. Макаронные изделия: классификация, ассортимент, технология производства, пороки и требования к качеству. Состояние и перспективы развития рынка макаронных изделий.
2. Масло коровье: понятие, пищевая ценность, способ производства, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
3. Классификация, ассортимент рыбных консервов и оценка качества.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры товароведения и товарной экспертизы, протокол № __ от «__»_____20_ г.

Экзаменатор_____ ФИО Зав. кафедрой_____ ФИО
«__»_____20_г. «__»_____20_г.

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ОПК-5.2-Контролирует производство продукции питания в соответствии с регламентом

Задания закрытого типа

1**.** Глубина ассортимента характеризует

А) количество видов товаров, выпускаемых промышленностью или находящихся в продаже

Б) количество разновидностей товаров определенного назначения

В) отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами

Правильный ответ: в

2.Дайте расшифровку штрихового кода:

	код		расшифровка
)	404		фирма—изготовитель товара
)	0300		Страна происхождения товара
)	31903 -		код товара
)	3		контрольная цифра

Правильный ответ:1-б, 2-а, 3-в, 4-г

3. Как назывался первый этап в развитии товароведении? А) товароведно – технологический; Б) товароведно – описательный; В) товароведно – формирующий.

Правильный ответ: б

4. Ассортиментом называется:

а) объединение товаров по группам

б) вид товаров

в) совокупность товаров по различным признакам

Правильный ответ: в

5. Количество товарных линий – это:

а) длина товарной номенклатуры

б) широта товарной номенклатуры

в) глубина товарной номенклатуры

Правильный ответ: б

Задания открытого типа

1. Дополните ступени классификации, применяемые в товароведении: класс, подкласс, _____, _____, _____,_____ .

Правильный ответ: группа, подгруппа, вид, разновидность

2. Какие виды классификации товаров существуют: _____, _____,

Правильный ответ: Государственная, учебная, торговая

3. Впишите пропущенные слова: количественное и _____ выражение одного или нескольких свойств товаров

Правильный ответ: качественное

4. Термин «Товар» означает продукт, созданный для

Правильный ответ: обмена

5. Объектом товароведения служит ...

Правильный ответ: товар

6. Дополните пропущенные слова: «Энергетическая ценность продукта определяется содержанием в нем ___,___,___».

Правильный ответ: белков, углеводов, жиров

7. Назовите метод консервирования действием высоких температур (113- 120 С) герметически закрытого продукта: ____.

Правильный ответ: стерилизация

8. Принципами товароведения являются: _____, _____, совместимость, взаимозаменяемость и систематизация.

Правильный ответ: безопасность, эффективность

9. _____ обработка - совокупность операций по подготовке товаров к реализации.

Правильный ответ: товарная

10. _____ – этап технологического цикла товародвижения от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации.

Правильный ответ: хранение

11. _____ – средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту товара от повреждений и потерь, а окружающую среду – от загрязнения.

Правильный ответ: упаковка

12. Размерно-массовые характеристики отдельных товаров и товарных партий представлены массой, _____, площадью, объемом.

Правильный ответ: длиной

13. Стандартным признается товар, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным _____.

Правильный ответ: показателям

14. Объектами товароведной деятельности являются _____.

Правильный ответ: товары

15. Органолептический метод – метод определения значений показателей с помощью _____ чувств.

Правильный ответ: органов

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;

- по результатам выполнения индивидуальных заданий;

- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;

- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1. Теоретические основы товароведения	ОПК-5/5.2	**I этап**	Устный опрос	Сентябрь /1-3-е занятие
Раздел 2. Товароведение зерномучных и плодоовощных товаров	ОПК-5/5.2	**I этап** **II этап**	Устный опрос	Сентябрь / 4-6-е занятие
Раздел 3. Товароведение кондитерских и вкусовых товаров	ОПК-5/5.2	**Iэтап** **IIэтап** **IIIэтап**	Устный опрос	Октябрь / 7-9-е занятие
Раздел 4. Товароведение молочно-жировых товаров	ОПК-5/5.2	**II этап** **III этап**	Устный опрос	Октябрь / 9-12-е занятие
Раздел 5. Товароведение мясных и рыбных товаров	ОПК-5/5.2	**Iэтап** **IIэтап** **IIIэтап**	Устный опрос	Ноябрь / 13-16-е занятие

Устный опрос **–** наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т.ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.

Фронтальный опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед

проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134399 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134399
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Б. П. Суханов, Г. А. Гореликова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 448 с. — ISBN 978-5-98879-189-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69878 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69878
Мезенова, О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова, И. Н. Ким. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 488 с. — ISBN 978-5-98879-062-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4902 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com/books/ 4902
Востроилов, А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 512 с. — ISBN 978-5-98879-127-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/58746 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com/books/ 58746

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводыи практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное времяможно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материалпрослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретическихположений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основнуюлитературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями впериодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендациипреподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить наконтрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнитьзадания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента иоценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести домарепетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления(регламент– 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальны задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

9. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения

-MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»;

-Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;

- OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL;

-Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;

-Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.;

-Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;

-Yandex Browser Свободно распространяемое ПО;

- Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»;

- 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License;

-Yandex Browser Свободно распространяемое ПО;

- Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС».

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Официальный сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru/
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Центрального Банка РФ	http://www.cbr.ru/
Официальный сайт Международной федерации бухгалтеров	www.ifac.org
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Росбизнесконсалтинга	http://www.rbc.ru/
Официальный сайт Высшей Аттестационной Комиссии (ВАК РФ)	http://vak.ed.gov.ru/
Официальный сайт «Института Профессиональных бухгалтеров и аудиторов России»	http://www.ipbr.org/
Официальный сайт Российской Коллегии аудиторов	www.rkanp.ru
Официальный сайт СРО НП «Аудиторская Ассоциация Содружество»	http://www.auditor-sro.org/
Официальный сайт Американской ассоциации дипломированных бухгалтеров	www.aicpa.org
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научнаяэлектроннаябиблиотека	http://elibrary.ru
Журнал «Бухгалтерский учет в сельском хозяйстве»	http://panor.ru/magazines/bukhuchyet-v-selskom-khozyaystve.html
Журнал «Управление экономическими системами: электронный научный журнал»	http://uecs.ru/
Журнал «Аудит и финансовый анализ»	http://auditfin.com/index.htm

Наименование ресурса	Режим доступа
Журнал «Эксперт»	www.expert.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/
Научно-практический журнал «Учет и статистика»	http://uchet.rsue.ru/

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 22э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук (переносные), экран, телевизор Toshiba); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин - шкаф с муляжами непродовольственных товаров. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 2э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (экран	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом №

(переносной), проектор (переносной), ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (комплект мебели магазина (кассовый аппарат, муляжи продуктов питания, витрина, стеллажи), витрина-холодильник); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Com-mander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	13а
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом №27
Аудитория № 9э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (столы). Рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая. Технические средства обучения: вытяжной шкаф – 1, термостат – 1,фотоколориметр КФК2 – 1, гомогенизатор -1, магнитная мешалка -1, весы -1, лабораторная посуда, набор реактивов, учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а