

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Д.Ш. Султанова
«07» июня 2021 г.

Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 07.06.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «**ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**»

Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль:	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет:	Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Технологии пищевых производств»
Курс; семестр	3; 8, 9

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	6	0,17
Практическое занятие	6	0,17
Контроль самостоятельной работы	20	0,56
Самостоятельная работа	67	1,86
Форма аттестации: Контрольная работа (9 сем), Экзамен (9 сем)	9	0,25
Всего	108	3

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 1047 от 17.08.2020) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Доцент

С.В. Китаевская

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств», протокол от 12.05.2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой *Согласовано* О.А. Решетник

УТВЕРЖДЕНО

Начальник центра УМЦ

Утверждаю

Л.А. Китаева

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» являются: является формирование знаний о качественных и количественных характеристиках различных групп продовольственных товаров; их обеспечение на разных этапах товародвижения.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» обучающийся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Аналитическая химия и ФХМА
2. Биохимия

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2. Основы управления качеством продукции общественного питания
3. Технология продукции общественного питания

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2.1. Знает входной, технологический и производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2.2. Умеет проводить испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

ПК-2.3. Владеет методами технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6 Способен разрабатывать предложения по инновационному развитию производства, внедрению ресурсосберегающих технологий и конкурентоспособной продукции

ПК-6.1. Знает методы повышения конкурентоспособности продукции и подготавливает предложения, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6.2. Умеет проводить исследования с целью создания и применения инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6.3. Владеет навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, проектирования меню и рационов предприятий питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

входной, технологический и производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

методы повышения конкурентоспособности продукции и подготавливает предложения, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Уметь:

проводить исследования с целью создания и применения инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

проводить испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

Владеть:

методами технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, проектирования меню и рационов предприятий питания

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Теоретические основы товароведения	8	2				7	Контрольная работа
	Итого по семестру	8	2				7	
1.	Теоретические	9				3	4	Контрольная

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	основы товароведения							работа; Тест; Экзамен
2.	Товароведная характеристика основных групп сырья и продуктов питания	9	2	6		7	20	Практические занятия; Тест; Экзамен
3.	Основы хранения продовольственных товаров	9	2			10	36	Тест; Экзамен
	Итого по семестру	9	4	6		20	60	Контрольная работа, Экзамен

5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Теоретические основы товароведения	0,5	Роль товароведения в обороте продовольственных товаров	ПК-2.1 ПК-6.1
2.		0,5	Факторы, формирующие качество потребительских товаров	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3.		1	Товарная информация	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4.	Товароведная характеристика основных групп сырья и продуктов питания	1	Ассортимент и классификация продовольственных товаров	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
5.		1	Товароведная характеристика и экспертиза качества пищевых продуктов	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
6.	Основы хранения продовольственных товаров	1	Формирующие и сохраняющие факторы, влияющие на качество продовольственных товаров при хранении	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
7.		1	Транспортирование продовольственных товаров	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
	ВСЕГО	6		

6. Содержание практических/семинарских занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	Товароведная характеристика основных групп сырья и продуктов питания	1	Зерномучные товары	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.		0,5	Свежие и переработанные плоды, овощи и грибы	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3.		0,5	Кондитерские изделия	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4.		1	Мясо и мясопродукты	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
5.		1	Молоко и молочные товары	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
6.		0,5	Рыба и рыбопродукты	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
7.		0,5	Нерыбные объекты водного промысла	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
8.		0,5	Яйцепродукты	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
9.		0,5	Пищевые жиры	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
	ВСЕГО	6		

7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Теоретические основы товароведения	7	подготовка к контрольной работе	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.	Классификация и ассортимент продовольственных товаров	4	подготовка к контрольной работе	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3.	Пищевая ценность продовольственных товаров	8	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4.	Упаковка и маркировка продовольственных товаров	12	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
5.	Виды порчи продовольственных товаров	12	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
6.	Правила транспортирования продовольственных товаров	12	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
7.	Правила размещения продовольственных товаров на хранение	12	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
	ВСЕГО	67		

8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Классификация и ассортимент продовольственных товаров	3	проверка контрольной работы, проверка тестирования	ПК-2.1 ПК-2.2

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
				ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.	Пищевая ценность продовольственных товаров	3	прием отчетов, проверка тестирования	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3.	Упаковка и маркировка продовольственных товаров	4	прием отчетов, проверка тестирования	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4.	Правила размещения продовольственных товаров на хранение	3	прием отчетов, проверка тестирования	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
5.	Правила транспортирования продовольственных товаров	4	прием отчетов, проверка тестирования	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
6.	Виды порчи продовольственных товаров	3	прием отчетов, проверка тестирования	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
	ВСЕГО	20		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
9-й семестр			
Практические занятия	9	18	27
Экзамен	1	24	40
Контрольная работа	1	6	9
Тест	3	12	24
Итого		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных

средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина, Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 [Прочее] Учебник для вузов: Москва : Юрайт, 2021	https://urait.ru/bcode/467773 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Прочее] Учебник: Москва : Издательско- торговая корпорация "Дашков и К", 2020	http://znanium.com/go.php?id=1091800 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Криштафович В.И., Криштафович Д.В., Красильникова Е.В., Теоретические основы товароведения и экспертизы [Прочее] Учебник: Москва : КноРус, 2019	https://www.book.ru/book/934403 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
Г. В. Чебакова, И. А. Данилова, Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Прочее] ВО - Бакалавриат: Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020	http://new.znanium.com/go.php?id=1046393 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Г. Г. Левкин, Товароведение рыбы и рыбных товаров [Прочее] конспект лекций: Москва Берлин : Директ-Медиа, 2016	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=439691 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Рыжиков С.Н., Демидова Ю.М., Товароведение продовольственных товаров. Планы-конспекты выпускных квалификационных работ бакалавра [Прочее] Практикум: Москва : Русайнс, 2021	https://www.book.ru/book/936803 Режим доступа: по подписке КНИТУ
М. Н. Альшевская, В. П. Терещенко, Товароведение продовольственных товаров (практикум) [Электронный ресурс] : Санкт- Петербург : Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/168709 Режим доступа: по подписке КНИТУ
О. А. Косарева, Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров [Прочее] учебник: Москва : Университет Синергия, 2020	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=617835 Режим доступа: по подписке КНИТУ
С. А. Страхова, И.А. Зачесова, Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения [Прочее] Лабораторный практикум: Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА- М", 2017	http://znanium.com/go.php?id=947717 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Прочее] : Москва : Издательско-	http://znanium.com/go.php?id=512009 Режим доступа: по подписке КНИТУ

торговая корпорация "Дашков и К", 2018	
М. И. Кременевская, Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] Учебно-методическое пособие: Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2015	http://www.iprbookshop.ru/65320.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц, Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Прочее] : Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018	http://znanium.com/go.php?id=415542 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Т. Н. Иванова, В.М. Позняковский, Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок [Прочее] Учебник: Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020	http://new.znanium.com/go.php?id=1046411 Режим доступа: по подписке КНИТУ
М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Прочее] : Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018	http://znanium.com/go.php?id=430491 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Ю. В. Данильчук, Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум [Прочее] Учебное пособие: Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017	http://znanium.com/go.php?id=558381 Режим доступа: по подписке КНИТУ
В.В. Березина, Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов [Прочее] Учебное пособие: Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020	http://znanium.com/go.php?id=1091538 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС ВООК.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

УНИЦ
Согласовано

11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: www.scopus.com

Web of Science Доступ свободный: apps.webofknowledge.com

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: www.garant.ru
Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: www.consultant.ru
Единая база ГОСТов РФ «ГОСТ Эксперт» - Доступ свободный: <https://gostexpert.ru/>
ФГБУ «Федеральный институт промышленной собственности» - Доступ свободный:
<https://www.fips.ru/>

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;
Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;
Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;
Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard
Архиватор 7 Zip
Блокнот Notepad
Яндекс Браузер

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф от 19.11.2008 № AF90-3S1V01-102;
Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian от 16.10.2008 лицензия № 44684779;
Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian от 16.10.2008 лицензия № 44684779;
Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard от 08.11.2016 № 16/2189/Б;
Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке от Microsoft
Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов
Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей
ПО для коллективной работы Microsoft Teams
ПО для перевода: ABBYY Lingvo x3 Английская версия от 19.11.2008 AL14 -1S1V05-102;
ПО для перевода: ABBYY Lingvo x3 Европейская версия от 19.11.2008 AL14-2S1V05-102;
Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке от Microsoft
Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов
Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей
ПО для коллективной работы Microsoft Teams

Учебная аудитория К -424 для проведения лекционных и практических занятий оснащена презентационной техникой (Комплект SBM680iv3: интерактивная доска, ноутбук ASUS X542BP и проектор), предусмотрено применение комплекта электронных презентаций:

1. Ассортимент и классификация продовольственных товаров;
2. Ассортимент хлебобулочных изделий;
3. Ассортимент колбасных изделий;
4. Товароведение крупы и муки;
5. Свежие плоды и овощи;
6. Товароведение грибов;
7. Товароведение сыров;
8. Товароведение яйцепродуктов;
9. Ассортимент безалкогольных напитков;
10. Товароведение слабоалкогольных напитков;
11. Товароведение чая и кофе;
12. Товароведение сахара и меда;
13. Товароведение макаронных изделий;
14. Ассортимент мясных полуфабрикатов;
15. Товароведение молока и молочных товаров
16. Продукты из нерыбных объектов водного промысла;

17. Товароведение рыбы и рыбных товаров;
18. Основы хранения продовольственных товаров;
19. Виды порчи продовольственных товаров;
20. Товароведение пищевых жиров.

Помещение для самостоятельной работы К-423 оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечено доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

13. Образовательные технологии

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» составляет 4 ч.

В процессе освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» используются следующие образовательные технологии:

- работа в малых группах;
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция- пресс-конференция);
- разработка проекта (метод проектов);
- использование общественных ресурсов, социальные проекты и другие внеаудиторные методы обучения, например просмотр и обсуждение видеофильмов, экскурсии, приглашение специалиста,
- системы дистанционного обучения;
- тренинги.

Электронный курс дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» в СДО Moodle
<https://moodle.kstu.ru/course/view.php?id=6120>