

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



СЕРТИФИЦИРУЮ:
Ректор

М.В. Румянцев
2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»

Красноярск 2021

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

В настоящее время растет озабоченность потребителей, бизнеса и власти распространением на рынке фальсифицированной и опасной продукции. Своевременное выявление и быстрое выведение такой продукции из сферы обращения – важнейшие задачи государственного регулирования рыночного пространства. В решении указанной проблемы ключевая роль отведена товароведом-экспертам, что делает крайне востребованным наличие данных специалистов на рынке труда.

Программа повышения квалификации «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» позволит слушателям получить теоретические и практические знания в области товароведения и экспертизы товаров. В рамках данной программы слушатели рассматривают вопросы, связанные с профессиональной деятельностью товароведа-эксперта, знакомятся с основными нормативно-правовыми документами в сфере качества и безопасности товаров, с классификацией и ассортиментом товаров. Изучают факторы, формирующие и сохраняющие качество потребительских товаров, показатели качества, в т.ч. и безопасность; методы оценки качества, идентифицирующие признаки товаров, особенности упаковки и маркировки отдельных групп товаров.

1.2. Целью программы является развитие профессиональных компетенций, требуемых для выполнения профессиональной деятельности в сфере товароведения и экспертизы продовольственных товаров.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации специалистов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 04.12.2015 г. № 1429.

1.3. Компетенции (трудовые функции)

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение» (уровень бакалавриата), можно выделить следующие компетенции, на формирование и совершенствование которых направлена программа повышения квалификации:

Код компетенции	Формулировка
ОПК-3	Умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности
ПК-5	Способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств
ПК-8	Знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество
ПК-9	Знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
ПК-11	Умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК-12	Системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности
ПК-13	Умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества

Код компетенции	Формулировка
	и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
ПК-14	Способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы повышения квалификации слушатели смогут:

PO1. Оценивать основные показатели качества и безопасности товаров и устанавливать соответствие техническим регламентам, стандартам и другим документам.

PO2. Проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.

PO3. Контролировать соблюдение требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.

PO4. Проводить экспертизу товаров с использованием современных методов экспертной оценки и составлять аргументированное заключение.

PO5. Использовать методы идентификации для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.

1.5. Категории слушателей: специалисты предприятий пищевой промышленности, оптовой и розничной торговли, агропромышленного комплекса, широкий круг потребителей.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

Высшее или среднее профессиональное образование.

1.7. Продолжительность обучения: 144 часа, из них 76 контактных, в том числе стажировка.

1.8. Форма обучения: очно-заочная с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.9. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа повышения квалификации реализуется с использованием системы дистанционного обучения LMS Odin. Слушателям необходимо стандартное программное обеспечение (операционная система, офисные программы) и выход в интернет.

1.10. Документ об образовании: удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов		В том числе:				Использование средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
				Контактная Работа		Самостоятельная работа			
				л	пр	л	пр		
1.	Теоретические основы товароведения	16		8		8		LMS Odin	PO1
		4	12	2	6	2	6		
1.1	Предмет. Цель. Задачи. Методы товароведения	2		-	-	2	-	LMS Odin	PO1
1.2	Классификация товаров	-	2	-	-	-	2	LMS Odin	PO1
1.3	Методы оценки качества товаров, градации качества	2	-	2	-	-	-	LMS Odin	PO1
1.4	Понятие ассортимента, его свойства и показатели	-	4	-	2	-	2	LMS Odin	PO1
1.5	Товарная информация	-	2	-	2	-	-	LMS Odin	PO1
1.6	Номенклатура потреб свойств товаров	-	2	-	-	-	2	LMS Odin	PO1
1.7	Приемка товаров по количеству и качеству	-	2	-	2	-	-	LMS Odin	PO1
2.	Стандартизация, техническое регулирование и подтверждение соответствия	16		6		10		LMS Odin	PO1
		4	12	2	4	2	8		
2.1	Техническое регулирование	4	-	2	-	2	-	LMS Odin	PO1
2.2	Стандартизация	-	6	-	2	-	4	LMS Odin	PO1
2.3	Подтверждение соответствия	-	6		2	-	4	LMS Odin	PO1
3.	Товароведение и экспертиза зерноучных товаров	16		6		10		LMS Odin	PO2, PO3
		4	12	2	4	2	8		
3.1	Классификация и химический состав зерна.	2	2	2	-	-	2	LMS Odin	PO2, PO3
3.2	Товароведение и экспертиза крупы	-	4	-	2	-	2	LMS Odin	PO2, PO3
3.3	Товароведение и экспертиза муки	2	-	-	-	2	-	LMS Odin	PO2, PO3
3.4	Товароведение и экспертиза хлеба и хлебобулочных товаров.	-	2	-	2	-	-	LMS Odin	PO2, PO3
3.5	Товароведение и экспертиза макаронных изделий.	-	2	-	-	-	2	LMS Odin	PO2, PO3
3.6	Товароведение и экспертиза сухарных и бараночных изделий	-	2	-	-	-	2	LMS Odin	PO2, PO3
4.	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	16		6		10		LMS Odin	PO2, PO3
		4	12	2	4	2	8		
4.1	Классификация плодоовощных товаров. Строение и химический состав	2	2	2	-	-	2	LMS Odin	PO2, PO3

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов		В том числе:				Использование средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
				Контактная Работа		Самостоятельная работа			
				л	пр	л	пр		
4.2	Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей. Хранение плодов и овощей	2	6	-	2	2	4	LMS Odin	PO2, PO3
4.3	Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Упаковка и хранение	-	4	-	2	-	2	LMS Odin	PO2, PO3
5	Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров	20		10		10		LMS Odin	PO2, PO3
		4	16	2	8	2	8		
5.1	Товароведение и экспертиза сахаристых кондитерских изделий	2	2	2	-	-	2	LMS Odin	PO2, PO3
5.2	Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий	-	2	-	2	-	-	LMS Odin	PO2, PO3
5.3	Товароведение и экспертиза чая и кофе	2	2	-	2	2	-	LMS Odin	PO2, PO3
5.4	Товароведение и экспертиза алкогольных напитков	-	2	-	-	-	2	LMS Odin	PO2, PO3
5.5	Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков	-	4	-	2	-	2	LMS Odin	PO2, PO3
5.6	Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков	-	2	-	2	-	-	LMS Odin	PO2, PO3
5.7	Товароведение и экспертиза пряностей и приправ	-	2	-	-	-	2	LMS Odin	PO2, PO3
6	Товароведение и экспертиза молока и пищевых жиров	20		10		10		LMS Odin	PO2, PO3
		8	12	4	6	4	6		
6.1	Классификация и химический состав молока и молочных товаров	2	1	1	-	1	1	LMS Odin	PO2, PO3
6.2	Характеристика и ассортимент цельномолочных продуктов	1	-	-	-	1	-	LMS Odin	PO2, PO3
6.3	Характеристика и ассортимент молочных продуктов	1	-	1	-	-	-	LMS Odin	PO2, PO3
6.4	Товароведная оценка качества отдельных групп молочных товаров.	-	4	-	2	-	2	LMS Odin	PO2, PO3
6.5	Упаковка, маркировка, хранение молока и молочных товаров	-	1	-	1	-	-	LMS Odin	PO2, PO3
6.6	Классификация и ассортимент пищевых жиров. Пищевая ценность. Значение в питании	2	1	2	-	-	1	LMS Odin	PO2, PO3
6.7	Товароведная оценка качества пищевых жиров	2	4	-	2	2	2	LMS Odin	PO2, PO3
6.8	Упаковка, маркировка, хранение пищевых жиров	-	1	-	1	-	-	LMS Odin	PO2, PO3
7	Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров	20		10		10		LMS Odin	PO2, PO3
		8	12	4	6	4	6		
7.1	Классификация и ассортимент мясных и яичных товаров	2	-	1	-	1	-	LMS Odin	PO2, PO3
7.2	Товароведная оценка качества мясных и яичных товаров	2	4	1	2	1	2	LMS Odin	

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов		В том числе:				Использование средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
				Контактная Работа		Самостоятельная работа			
				л	пр	л	пр		
7.3	Упаковка, маркировка, хранение мясных и яичных товаров	-	2	-	1		1	LMS Odin	PO2, PO3
7.4	Классификация и химический состав рыбы	2	-	1	-	1	-		
7.5	Товароведение живой и охлажденной рыбы	1	-	-	-	1	-	LMS Odin	PO2, PO3
7.6	Товароведение мороженой и соленой рыбы	1	3	1	2	-	1	LMS Odin	PO2, PO3
7.7	Товароведение рыбных консервов и пресервов	-	3	-	1	-	2	LMS Odin	PO2, PO3
8	Стажировка		16	-	16	-	-	LMS Odin	PO2, PO3
9	Итоговая аттестация		4	-	4	-	-	Защита проекта	PO1, PO2, PO3, PO4, PO5
	ИТОГО		144		76		68		
		36	108	18	58	18	50		

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/формы текущего контроля	Используемые ресурсы/инструменты/технологии
PO1. Оценивать основные показатели качества и безопасности товаров и устанавливать соответствие техническим регламентам, стандартам и другим документам	Изучение нормативных документов, регламентирующих показатели качества, маркировки, текстов лекции, тестирование, выполнение заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Odin
PO2. Проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Изучение нормативных документов, регламентирующих показатели качества, маркировки, текстов лекции, тестирование, выполнение заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Odin
PO3. Контролировать соблюдение требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	Изучение нормативных документов, регламентирующих показатели качества, маркировки, текстов лекции, тестирование, выполнение заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Odin
PO4. Проводить экспертизу товаров с использованием современных методов экспертной оценки и составлять	Проведение товарной экспертизы на отдельной группе товаров.	Лекция в LMS Odin. Нормативные документы.

Результаты обучения	Учебные действия/формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
аргументированное заключение	Изучение нормативных документов, составление акта экспертизы. Ответы на вопросы	Испытательная лаборатория потребительских товаров
РО5. Использовать методы идентификации для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	Изучение нормативных и сопроводительных документов. Проведение идентификации и выявление фальсификации потребительских товаров	Нормативные документы. Испытательная лаборатория потребительских товаров

2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Выполнение самостоятельной работы слушателями предполагается в дистанционном режиме в рамках электронного курса, размещенного в системе электронного обучения. Самостоятельно слушателями изучаются представленные теоретические материалы в форме интерактивных лекций и в текстовом варианте, просматриваются учебные видео из сети Интернет по изучаемому вопросу, краткие резюмирующие материалы, дополнительные инструкции в различных форматах (скринкасты, интерактивные справочники, текстовые пояснения).

Также слушатели самостоятельно проводят анализ и систематизацию материала в рамках выполнения практических заданий и решения хозяйственных ситуаций. Для оценки уровня усвоения изученного учебного материала, слушатели проходят контрольные тесты.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

3.1. Учебно-методическое обеспечение, в т.ч. электронные ресурсы в корпоративной сети СФУ и сети Интернет

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ ред. от 13.07.2015 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

2. Технический регламент Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»: Утвержден 09.10.2013 Совет Евразийской экономической комиссии [Электронный ресурс]. – Режим доступа <https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293778/4293778171.htm>.

3. Технический регламент таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден 09.12.2011 Комиссия Таможенного союза [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293799/4293799226.htm>.

4. Технический Регламент Таможенного Союза 005/2011 «О безопасности упаковки»: Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293800/4293800542.pdf>.

5. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник для бакалавров [Текст]: учебник / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова. – М.: Дашков и К, 2014. – 760 с.

6. Товароведение и конкурентоспособность продовольственных товаров животного происхождения [Электронный ресурс]: учебно-метод. комплекс [для студентов напр. 38.03.07 (100800.62) «Товароведение», профиля 38.03.07. 03 (100800.62.03) «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост.: О.В. Нестеренко, О.Ю. Веретнова, Г.Г. Чепелева. –

Красноярск: СФУ, 2015[Электронный ресурс].– Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-886687138.exe>.

7. Товароведные аспекты конкурентоспособности продовольственных товаров: учебно-метод. комплекс [для студентов напр. 100800.62 «Товароведение», профилей: 100800.62.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения с/х сырья и продовольственных товаров)», 100800.62.03 «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»]/Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост.: И.В. Дойко, Г.Р. Рыбакова. – Красноярск: СФУ, 2014[Электронный ресурс].– Режим доступа:<http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-430784575.exe>.

8. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебно-метод. комплекс [для студентов всех форм обучения специальности 100800.62 «Товароведение», специальности 100700.62 «Торговое дело»]/Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост.: Г.Г. Чепелева, О.Ю. Веретнова. – Красноярск: СФУ, 2014[Электронный ресурс].– Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-886687138.exe>.

9. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебно-метод. комплекс [для студентов напр. 100800.62 «Товароведение»]/Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост.: И.В. Дойко, Г.Г. Чепелева, Е.А. Федченко. – Красноярск: СФУ, 2013.

10. Ляшко А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: Учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К, 2013. – 660 с.

11. Григорян Е.С. Товароведение: учеб. пособие / Е.С. Григорян. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 265 с.

12. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. – 5-е изд. – М.: Дашков и К, 2012. – 328 с.

13. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: рекомендовано в качестве учебника для вузов/ Л.П. Нилова. – 2-е изд. – М.: ИНФРА-М, 2013. – 448 с.

3.2. Информационное обеспечение (информационные обучающие системы, системы вебинаров, сетевые ресурсы хостинга видео, изображений, файлов, презентаций, программное обеспечение и др.)

Онлайн сервисы и интернет-ресурсы: Системы электронного обучения LMS Odin, доступ к электронной почте посредством web-интерфейса, доступ к сервису YouTube, доступ к сервисам Google.

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Обучение по программе повышения квалификации предполагает выполнение текущих заданий. Текущий контроль осуществляется путем опроса, выполнения заданий и тестирование по темам курса в дистанционном режиме.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Итоговая аттестация проводится в форме защиты проекта по всем темам программы в дистанционном режиме онлайн-курса.

Программу составили:

Начальник отдела стандартизации
и оценки соответствия Красноярского ЦСМ

Т.В. Мельник

Кандидат технических наук, доцент,



О.Ю. Веретнова

Кандидат биологических наук, доцент



И.В. Дойко

Руководитель программы:

Доктор педагогических наук,
заведующий кафедрой товароведения
и экспертизы товаров
Института торговли и сферы услуг СФУ



И.В. Кротова