

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ



УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
перерабатывающих технологий

А.В. Степовой

26 марта 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

Товароведение продуктов питания из растительного сырья

**Адаптированная рабочая программа для лиц с ограниченными
возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по
адаптированным основным профессиональным образовательным
программам высшего образования**

Направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Направленность подготовки
**«Технология хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Форма обучения
очная, заочная

**Краснодар
2020**

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продуктов питания из растительного сырья» разработана на основе ФГОС ВО 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.07.2017г. № 669

Автор:

д.т.н., профессор

 Л. Я. Родионова

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции от 16.03.2020 г. протокол № 7.

Заведующий кафедрой
Канд. техн. наук, доцент

 И. В. Соболев

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол № 7 от 18.03.2020 г.

Председатель
методической комиссии
д-р. тех. наук, профессор

 Е.В. Щербакова

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы
канд. техн. наук, доцент

 Н.С. Безверхая

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Товароведение продуктов питания из растительного сырья» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах количественных и порядковых оценок основополагающих характеристик товара, а также процессов, которые влияют на них.

Задачи дисциплины

- оценить качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.
- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе.

2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПКС-7 - готов оценить качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.

ПКС-9 - способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе.

В результате изучения дисциплины «Товароведение продуктов питания из растительного сырья» обучающийся готовится к освоению трудовых функций и выполнению трудовых действий:

Профессиональный стандарт «Специалист по техническому контролю качества продукции» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.03.2017 № 292н):

- Анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий А/01.5;
 - контроль поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов на соответствие требованиям нормативной документации;
 - оформление документов для предъявления претензий поставщикам материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий;
 - разработка предложений по замене организаций-поставщиков;
- Инспекционный контроль производства А/02.5;
 - систематический выборочный контроль качества изготовления продукции на любой стадии производства в соответствии с требованиями технической документации
 - систематический выборочный контроль качества принятой продукции

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Товароведение продуктов питания из растительного сырья» является дисциплиной вариативной части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4 Объем дисциплины (108 часов, 3 зачетные единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
Контактная работа		11
в том числе:	51	
— аудиторная по видам учебных занятий	50	10
— лекции	26	4
— лабораторные	24	6
— внеаудиторная		
зачет	1	1
Самостоятельная работа		97
в том числе:	57	
— прочие виды самостоятельной работы		
Итого по дисциплине	108	108

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса обучающиеся сдают зачет.

Дисциплина изучается на 4 курсе, в 7 семестре по очной форме обучения, по заочной форме обучения на 4 курсе, в 7 семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	Общие методические положения товароведной деятельности. Становление товароведения как	ПКС-7; ПКС-9	7	2	-	-	5

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практическ ие занятия	Лаборатор ные занятия	Самостоят ельная работа
	науки. Основные характеристики товара. Объекты и субъекты товароведной деятельности. Принципы товароведения. Товароведная классификация товаров.						
2	Общие методические положения товароведной деятельности. Оценка качества товаров. Градации качества. Количественная характеристика товаров. Дефекты потребительских товаров.	ПКС-7; ПКС-9	7	2	-	-	5
3	Информационное обеспечение продовольственных товаров. Виды товарной информации: основополагающая, коммерческая, потребительская. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Маркировка как средство товарной информации.	ПКС-7; ПКС-9	7	2	-	-	5
4	Методы товароведения. Теоретические методы. Эмпирические методы. Практические методы. Классификация как метод товароведения.	ПКС-7; ПКС-9	7	2	-	-	5
5	Показатели качества товаров. Органолептические показатели качества. Физико-химические показатели качеств.	ПКС-7; ПКС-9	7	2	-	-	5

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практическ ие занятия	Лаборатор ные занятия	Самостоят ельная работа
	Микробиологические показатели. Показатели безопасности.						
6	Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: плодоовощные товары. Характеристика и классификация плодоовощных товаров. Свежие плоды и овощи. Семечковые плоды: характеристика, оценка качества, дефекты. Цитрусовые плоды: характеристика, оценка качества, дефекты. Корнеплоды: характеристика, оценка качества, дефекты. Классификация продуктов переработки плодов и овощей.	ПКС-7; ПКС-9	7	2	-	4	4
7	Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: плодоовощные товары. Овощные консервы: характеристика, оценка качества, дефекты. Быстрозамороженные плоды и овощи: характеристика, оценка качества, дефекты.	ПКС-7; ПКС-9	7	2	-	4	4
8	Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: зерномучные товары. Характеристика	ПКС-7; ПКС-9	7	2	-	4	4

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практическ ие занятия	Лаборатор ные занятия	Самостоят ельная работа
	зерномучных товаров. Классификация зерномучных товаров. Зерно: характеристика, экспертиза качества. Крупы: ассортимент, упаковка и хранение, оценка качества, фальсификация. Мука: классификация, упаковка и хранение. Экспертиза качества муки, фальсификация.						
9	Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: зерномучные товары. Макаронные изделия: классификация, упаковка и хранение. Экспертиза качества макаронных изделий, фальсификация. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент. Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий, дефекты, фальсификация.	ПКС-7; ПКС-9	7	2	-	4	4
10	Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: кондитерские товары. Характеристика кондитерских товаров. Классификация зерномучных товаров. Сахар и его заменители: характеристика и оценка качества. Мед: характеристика и оценка качества, фальсификация. Сахаристые	ПКС-7; ПКС-9	7	2	-	2	4

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практическ ие занятия	Лаборатор ные занятия	Самостоят ельная работа
	кондитерские изделия. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколадные кондитерские изделия. Мучные кондитерские изделия. Печенье. Вафли.						
11	Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: вкусовые товары. Характеристика вкусовых товаров. Классификация вкусовых товаров. Алкогольные напитки: водка, ликеро- наливочные изделия, крепкие алкогольные напитки с длительной выдержкой. Оценка качества алкогольных напитков. Слабоалкогольные напитки: пиво, слабоалкогольные коктейли. Безалкогольные напитки: воды, газированные напитки. Дефекты безалкогольных напитков.	ПКС-7; ПКС-9	7	2	-	2	4
12	Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: вкусовые товары. Понятие и назначение кофе. Классификация и ассортимент кофе. Экспертиза качества кофе. Дефекты кофе. Фальсификация кофе. Понятие и назначение	ПКС-7; ПКС-9	7	2	-	2	4

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практическ ие занятия	Лаборатор ные занятия	Самостоят ельная работа
	чая. Классификация и ассортимент чая. Оценка качества чая. Дефекты чая. Фальсификация чая.						
13	Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: пряности и приправы. Характеристика пряностей и приправ. Классификация пряностей и приправ. Оценка качества и дефекты пряностей и приправ.	ПКС-7; ПКС-9	7	2	-	2	4
Итого				26	-	24	57

Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практическ ие занятия	Лаборатор ные занятия	Самостоят ельная работа
1	Общие методические положения товароведной деятельности. Становление товароведения как науки. Основные характеристики товара. Объекты и субъекты товароведной деятельности. Принципы товароведения. Товароведная классификация товаров. Оценка качества товаров. Градации качества. Количественная характеристика товаров. Дефекты потребительских товаров.	ПКС-7; ПКС-9	7	2	-	-	11
2	Информационное обеспечение продовольственных товаров. Методы товароведения. Виды товарной информации: основополагающая, коммерческая, потребительская. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Маркировка как средство товарной информации. Теоретические методы. Эмпирические методы. Практические методы. Классификация как метод товароведения.	ПКС-7; ПКС-9	7	-	-	-	12

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практическ ие занятия	Лаборатор ные занятия	Самостоят ельная работа
3	Показатели качества товаров. Органолептические показатели качества. Физико-химические показатели качеств. Микробиологические показатели. Показатели безопасности.	ПКС-7; ПКС-9	7	2	-	-	11
4	Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: плодоовощные товары. Характеристика и классификация плодоовощных товаров. Свежие плоды и овощи. Семечковые плоды: характеристика, оценка качества, дефекты. Цитрусовые плоды: характеристика, оценка качества, дефекты. Корнеплоды: характеристика, оценка качества, дефекты. Классификация продуктов переработки плодов и овощей. Овощные консервы: характеристика, оценка качества, дефекты. Быстрозамороженные плоды и овощи: характеристика, оценка качества, дефекты.	ПКС-7; ПКС-9	7	-	-	2	12
5	Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: зерномучные товары. Характеристика зерномучных товаров. Классификация	ПКС-7; ПКС-9	7	-	-	2	11

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практическ ие занятия	Лаборатор ные занятия	Самостоят ельная работа
	зерномучных товаров. Зерно: характеристика, экспертиза качества. Крупы: ассортимент, упаковка и хранение, оценка качества, фальсификация. Мука: классификация, упаковка и хранение. Экспертиза качества муки, фальсификация. Макаронные изделия: классификация, упаковка и хранение. Экспертиза качества макаронных изделий, фальсификация. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент. Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий, дефекты, фальсификация.						
6	Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: кондитерские товары. Характеристика кондитерских товаров. Классификация зерномучных товаров. Сахар и его заменители: характеристика и оценка качества. Мед: характеристика и оценка качества, фальсификация. Сахаристые кондитерские изделия. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколадные кондитерские изделия. Мучные кондитерские изделия. Печенье. Вафли.	ПКС-7; ПКС-9	7	-	-	2	12
7	Товароведная	ПКС-7;	7	-	-	-	14

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практическ ие занятия	Лаборатор ные занятия	Самостоят ельная работа
	характеристика отдельных групп пищевых товаров: вкусовые товары. Характеристика вкусовых товаров. Классификация вкусовых товаров. Алкогольные напитки: водка, ликеро-наливочные изделия, крепкие алкогольные напитки с длительной выдержкой. Оценка качества алкогольных напитков. Слабоалкогольные напитки: пиво, слабоалкогольные коктейли. Безалкогольные напитки: воды, газированные напитки. Дефекты безалкогольных напитков. Понятие и назначение кофе. Классификация и ассортимент кофе. Экспертиза качества кофе. Дефекты кофе. Фальсификация кофе. Понятие и назначение чая. Классификация и ассортимент чая. Оценка качества чая. Дефекты чая. Фальсификация чая.	ПКС-9					
8	Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: пряности и приправы. Характеристика пряностей и приправ. Классификация пряностей и приправ. Оценка качества и дефекты пряностей и	ПКС-7; ПКС-9	7	-	-	-	14

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	приправ.						
Итого				4	-	6	97

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Методические указания (для самостоятельной работы)

Товароведение продуктов питания: метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы / сост. О.П. Храпко, Н.С. Санжаровская, Н.В.Сокол. : КубГАУ, 2020. - 22с.

[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/35 MU tovarovedenie pr.pit iz rast syr ja SR 583850 v1 .PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/35_MU_tovarovedenie_pr.pit_iz_rast_syra_SR_583850_v1_.PDF)

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ПКС-7 готов оценить качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	
1	Биохимия сельскохозяйственной продукции
5	Пищевая химия
6	Технология бродильных производств
6	Технология производства сыра
6	Биотехнология производства микробной массы и БАВ
6	Учебная практика (Технологическая практика)
7	Товароведение продуктов питания из растительного сырья
7	Технологическая химия и физика молока и молочных продуктов
7	Сельскохозяйственная биотехнология
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
8	Основные принципы организации здорового питания населения РФ
ПКС-9 способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе	
4	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
4	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
5	Технология функциональных продуктов питания
5	Технология переработки рыбы и гидробионтов
5	Биотехнология функциональных продуктов питания
5	Технология безалкогольных и алкогольных напитков
5	Технология колбасного производства
5	Биотехнология кормов и кормовых добавок
6	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства
6	Учебная практика (технологическая практика)
7	Товароведение продуктов питания из растительного сырья
7	Технологическая химия и физика молока и молочных продуктов
7	Сельскохозяйственная биотехнология
7	Производственная практика (преддипломная практика)
8	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

* номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетво рительно (минималън ый не достигнут)	удовлетвор ительно (минималън ый пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПКС-7 Готов оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки					

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ИД-1 Оценивает качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	Фрагментарное использование умений оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	Несистематическое использование умений оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	Сформированное умение оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	Контрольная работа, реферат, тестирование
ПКС-9 Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе					
ИД-1 Пользуется нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе	Фрагментарное использование умений пользоваться нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе	Несистематическое использование умений пользоваться нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение пользоваться нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе	Сформированное умение пользоваться нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе	Контрольная работа, реферат, тестирование

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО

Задания для контрольной работы

1. История, направления и перспективы развития товароведения.
2. Современное состояние потребительского рынка РФ.
3. Градации качества продовольственных товаров.
4. Сенсорный анализ качества пищевых товаров и его проблемы.
5. Количественные товарные потери.
6. Идентификация пищевых товаров. Маркировка пищевых товаров.
7. Артикул товаров.
8. Аналитические методы научного познания, применяемые в товароведении.
9. Эмпирические методы научного познания, применяемые в товароведении.
10. Технологии штрихового кодирования товаров.
11. Технологический цикл товаров.
12. Безалкогольные напитки (кроме минеральных вод).
13. Зерномучные товары: зерно, зерновые завтраки. Зерномучные товары: крупы.
14. Кондитерские товары: восточные мучные сладости.
15. Кондитерские товары: конфеты.
16. Кондитерские товары: халва.
17. Кондитерские товары: шоколад.
18. Смеси пряностей народов балканских стран.
19. Смеси пряностей народов Закавказья.
20. Восточные смеси пряностей (индийские, сиамские, китайские).
21. Пряности: характеристика, классификация.
22. Приправы: характеристика, классификация.
23. Плодоовощные товары: плодоовощные консервы.
24. Плодоовощные товары: грибы.
25. Плодоовощные товары: свежие овощи.

Примерные тесты:

Задание 1.

Укажите основные цели товароведения:

оценка качества товаров

продажа продовольственной продукции надлежащего качества

#установление принципов и методов товароведения

#систематизация множества товаров

сертификация и стандартизация товаров

производство продукции

четкое определение основных характеристик товара

Задание 2

Расположите в хронологическом порядке этапы развития товароведения:
феноменологический
товарно-технический
товарно-формирующий

Задание 3

Дополните

... - материальная продукция, используемая для купли-продажи.

товар

сырье

продовольствие

Задание 4

Зарождение товароведения как науки относится к
[16 веку]

Задание 5

Дополните ... - наука об основных характеристиках товаров, определяющих их потребительскую стоимость, и факторах обеспечения этих характеристик.

*товароведение

пищевая химия

экспертная оценка

торгововедение

Задание 6

Укажите количественные характеристики товара:

#масса

#длина

цена

#объем

Задание 7

Укажите, что относится к основополагающим характеристикам товаров:
практическая

#ассортиментная

#качественная

#количественная

#стоимостная

потребительная

Задание 8

Дополните...

— комплекс отличительных свойств, признаков предмета или явления.

качество
соответствие
*характеристика

Задание 9

Дополните...

– совокупность видовых свойств и признаков товаров, характеризующих их функциональное и социальное назначение.

оценка качества товара

* ассортиментная характеристика товара

качественная характеристика товара

количественная характеристика товара

стоимостная (экономическая) характеристика товара

Задание 10

Дополните...

– комплекс внутривидовых потребительских свойств, наделенных способностью удовлетворять разнообразные потребности.

стоимостная (экономическая) характеристика товара

оценка качества товара

*качественная характеристика товара

ассортиментная характеристика товара

количественная характеристика товара

Темы рефератов

1. Вкусовые товары: чай и его заменители. Роль чая в истории человечества. История чая на Руси. Современные заводы по производству чая. Оценка качества чая и методы его фальсификации. Титестер – профессия дегустировать чай.
2. Вкусовые товары: кофе и его заменители. Появление кофе в России. Мировые производители кофе: кофейный бизнес. Методы оценки качества кофе и способы фальсификации кофе.
3. Зерномучные товары: зерно, зерновые завтраки.
4. Зерномучные товары: крупы.
5. Зерномучные товары: мука.
6. Зерномучные товары: хлеб и хлебобулочные изделия.
7. Зерномучные товары: бараночные и сухарные изделия.
8. Зерномучные товары: мучные кулинарные изделия.
9. Зерномучные товары: хлебные палочки и соломка.
10. Кондитерские товары: восточные мучные сладости.
11. Кондитерские товары: кексы, рулеты и ромовая баба.
12. Кондитерские товары: сахар и его заменители.
13. Кондитерские товары: мед.
14. Кондитерские товары: фруктово-ягодные кондитерские изделия.
15. Кондитерские товары: карамельные кондитерские изделия.

16. Кондитерские товары: шоколадные кондитерские изделия.
17. Кондитерские товары: ирис.
18. Кондитерские товары: конфеты.
19. Кондитерские товары: халва.
20. Кондитерские товары: восточные сладости.
21. Кондитерские товары: печенье.
22. Кондитерские товары: пряники и вафли.
23. Кондитерские товары: жевательная резинка.
24. Кондитерские товары: торты.
25. Смеси пряностей народов балканских стран. Смеси пряностей народов Закавказья.
26. Восточные смеси пряностей (индийские, сиамские, китайские). Смеси пряностей «букет гарни».
27. Местные пряности: розмарин, тмин, эстрагон (тархун).

Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля (зачета)

Компетенция: готов оценить качество сельскохозяйственной продукции учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки (ПКС-7)

1. Предмет, цели и задачи дисциплины «Товароведение».
2. Становление товароведения как науки.
3. Основные характеристики товара.
4. Классификация как метод товароведения.
5. Принципы товароведения.
6. Ассортимент товаров: понятие, классификация и управление ассортиментом.
7. Свойства и показатели качества. Оценка качества товаров.
8. Товароведная классификация товаров.
9. Градации качества.
10. Количественная характеристика товаров.
11. Дефекты потребительских товаров.
12. Контроль качества и количества товарных партий: последовательность отбора проб.
13. Обеспечение качества и количества товаров: формирующие и сохраняющие факторы.
14. Виды товарной информации.
15. Требования к товарной информации.
16. Средства товарной информации.
17. Маркировка как средство товарной информации.
18. Теоретические методы товароведения.
19. Эмпирические методы товароведения.
20. Практические методы товароведения.

21. Характеристика и классификация вкусовых товаров.
22. Алкогольные напитки.
23. Слабоалкогольные напитки.
24. Безалкогольные напитки.
25. Дефекты безалкогольных напитков.
26. Понятие и назначение кофе.
27. Классификация и ассортимент кофе.
28. Экспертиза качества кофе. Дефекты.
29. Фальсификация кофе.
30. Понятие и назначение чая.
31. Классификация и ассортимент чая.
32. Оценка качества чая. Дефекты.
33. Фальсификация чая.
34. Характеристика и классификация зерномучных товаров.
35. Зерно: характеристика, экспертиза качества.
36. Крупы: классификация, ассортимент, упаковка и хранение, оценка качества и фальсификация.
37. Мука. Классификация, упаковка и хранение, оценка качества муки и фальсификация.
38. Макароны изделия. Классификация, упаковка и хранение, оценка качества муки и фальсификация.
39. Хлеб и хлебобулочные изделия: классификация и ассортимент.

Компетенция: способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе (ПКС-9)

40. Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий.
41. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, фальсификация.
42. Характеристика и классификация кондитерских товаров.
43. Сахар и его заменители: характеристика и оценка качества.
44. Мед: характеристика и оценка качества, фальсификация. Методы обнаружения фальсификации меда (привести из лабораторной работы).
45. Сахаристые кондитерские изделия. Понятие и назначение.
46. Фруктово-ягодные кондитерские изделия: характеристика и оценка качества. Дефекты.
47. Шоколадные кондитерские изделия: характеристика и оценка качества. Дефекты.
48. Кондитерские товары: жевательная резинка. Понятие, ассортимент, оценка качества, дефекты.
49. Мучные кондитерские изделия. Понятие и назначение.
50. Печенье: характеристика и оценка качества. Дефекты.
51. Вафли: характеристика и оценка качества. Дефекты.
52. Кексы, рулеты, ромовая баба: характеристика и оценка качества. Дефекты.

53. Диетические кондитерские изделия: понятие, назначение, ассортимент, оценка качества, дефекты и фальсификация.
54. Характеристика и классификация пряностей и приправ.
55. Оценка качества и дефекты пряностей и приправ.
56. Характеристика и классификация плодоовощных товаров.
57. Семечковые плоды: характеристика, оценка качества, дефекты.
58. Цитрусовые плоды: характеристика, оценка качества, дефекты.
59. Корнеплоды: характеристика, оценка качества, дефекты.
60. Грибы: ассортимент, оценка качества, дефекты.
61. Классификация продуктов переработки плодов и овощей.
62. Овощные консервы: характеристика, оценка качества, дефекты.
63. Быстрозамороженные плоды и овощи: характеристика, оценка качества, дефекты.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины «Товароведение продуктов питания из растительного сырья» проводится в соответствии Положением системы менеджмента качества КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу. Контрольная работа – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы – от 30 минут до 2 часов, от одного дня до нескольких недель в случае внеаудиторного задания). Как правило, контрольная работа предполагает наличие определенных ответов.

Критерии оценки выполнения контрольной работы: соответствие предполагаемым ответам; правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т. д.); логика рассуждений; неординарность подхода к решению.

Оценка контрольных работ осуществляется по следующим критериям:

Отлично – полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, успешное решение задач с необходимыми пояснениями, корректная формулировка понятий и категорий.

Хорошо – недостаточно полные и правильные ответы на 1 – 2 вопроса несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.

Удовлетворительно – ответы включают материалы, в целом правильно отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем курса. Допускаются неточности в раскрытии части категорий, несущественные ошибки математического плана при решении задач, неправильные ответы на 1 – 2 вопроса.

Неудовлетворительно – неправильные ответы на 3 и более вопросов,

большое количество существенных ошибок.

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования:

Оценка «**отлично**» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка «**хорошо**» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 %;

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Реферат – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «**отлично**» – выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «**хорошо**» – основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «**удовлетворительно**» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «**неудовлетворительно**» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не

представлен вовсе.

Критерии оценивания ответов на теоретическом зачете:

Зачет – форма проверки знаний и навыков обучающихся, полученных на семинарских и практических занятиях, производственной практике, а также их обязательных самостоятельных работ (чертежей, расчетов и др.).

Оценка «зачтено» должна соответствовать параметром любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а «незачтено» – параметрам оценки «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Оценка «отлично» выставляется студенту усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Оценка «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Оценка «неудовлетворительно» выставляется

студенту, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1. Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчиянц О.В., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 400 с.: ISBN 978-5-394-02300-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415542>
2. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 374 с.: ISBN 978-5-394-02366-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512009>
3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с.: ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>
4. Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова ; под ред. Ж. Ю. Койтовой. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2018. — 192 с. — 978-5-394-02407-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85571.html>

Дополнительная учебная литература

1. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 576 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-004633-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/291714>
2. Товароведение: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-005764-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/354879>
3. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-108-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/397798>
4. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. — 3-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2018. — 374 с. — 978-5-394-02366-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85579.html>

5. Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2018. — 508 с. — 978-5-394-01879-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85599.html>

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- Перечень ЭБС

№	Наименование	Тематика	Ссылка
1.	Znanium.com	Универсальная	https://znanium.com/
2.	IPRbook	Универсальная	http://www.iprbookshop.ru/
3.	Издательство «Лань»	Универсальная	http://e.lanbook.com/
4.	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	https://edu.kubsau.ru/

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Товароведение продуктов питания : метод. рекомендации для практических работ / сост. О.П. Храпко, Н.С. Санжаровская: КубГАУ, 2020. - 48с.

https://edu.kubsau.ru/file.php/116/35_MR_Tovarovedenie_prakticheskie_raboty_583849_v1_.PDF

2. Товароведение продуктов питания : метод. указания по выполнению лабораторных работ / сост. О.П. Храпко, Н.С. Санжаровская : КубГАУ, 2020. - 58с.

https://edu.kubsau.ru/file.php/116/35_MR_Tovarovedenie_laboratornye_raboty_583848_v1_.PDF

3. Товароведение продуктов питания : метод. указания по выполнению самостоятельной работы / сост. О.П. Храпко, Н.С. Санжаровская : КубГАУ, 2020. - 22с.

https://edu.kubsau.ru/file.php/116/35_MU_tovarovedenie_pr.pit_iz_rast_syrja_SR_583850_v1_.PDF

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине для лиц с ОВЗ и инвалидов

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Входная группа в главный учебный корпус оборудован пандусом, кнопкой вызова, тактильными табличками, опорными поручнями, предупреждающими знаками, доступным расширенным входом, в корпусе есть специально оборудованная санитарная комната. Для перемещения инвалидов и ЛОВЗ в помещении имеется передвижной гусеничный ступенькоход. Корпус оснащен противопожарной звуковой и визуальной сигнализацией

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе, помещений для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательных программ в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
	Товароведение продуктов питания из растительного сырья	Помещение №221 ГУК, площадь — 101м²; посадочных мест — 95; учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель), в т.ч для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран), в т.ч для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; программное обеспечение: Windows, Office. Помещение №114 ЗОО, площадь — 43м²; посадочных мест — 25; учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель), в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

13. Особенности организации обучения лиц с ОВЗ и инвалидов

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ

Категории студентов с ОВЗ и инвалидностью	Форма контроля и оценки результатов обучения
<i>С нарушением зрения</i>	– устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.; при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств (тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и др.
<i>С нарушением слуха</i>	– письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.; при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.
<i>С нарушением опорно-двигательного аппарата</i>	– письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных

	средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.
--	--

Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ:

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

- предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;
- увеличение продолжительности проведения аттестации;
- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АОПОП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины

Студенты с нарушениями зрения

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскпечатную информацию в аудиальную или тактильную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- использование инструментов «лупа», «прожектор» при работе с интерактивной доской;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;

- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный,
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;
- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

Студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей)

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
- опора на определенные и точные понятия;
- использование для иллюстрации конкретных примеров;
- применение вопросов для мониторинга понимания;
- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;

- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Студенты с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие)

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскостную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимнообратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации.
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
- чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала,

словарная работа);

- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
- минимизация внешних шумов;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

**Студенты с прочими видами нарушений
(ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной,
центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические
заболевания)**

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте).
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы,
- стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;

– наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.