

**Департамент образования Белгородской области
Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Корочанский сельскохозяйственный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 ТОВАРОВЕДЕНИЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ
ПРОДУКЦИИ**

**по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
(базовая подготовка)**

Короча 2021

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Товароведение сельскохозяйственной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта базового уровня подготовки по специальности среднего профессионального образования **35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции** (базовой подготовки).

РАССМОТРЕНО:

на заседании ПЦК

протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Председатель _____ Кулешов А.Н.

УТВЕРЖДАЮ:

зам. директора по УР

_____ Н.А. Старовойтова

Организация-разработчик:

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Корочанский сельскохозяйственный техникум».

Разработчик:

Жданова Л.А. -преподаватель ОГАОУ «Корочанский СХТ»

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 4 |
| СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 8 |
| УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 14 |
| КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 16 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 Товароведение сельскохозяйственной продукции

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (базовый уровень)**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при повышении квалификации и переподготовке кадров и профессиональной подготовке работников в области выполнения работ по производству и переработке сельскохозяйственной продукции при наличии среднего (полного) общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина Товароведение сельскохозяйственной продукции в структуре основной профессиональной образовательной программы является общепрофессиональной дисциплиной - ОП.14.

Изучение данной дисциплины направлено на формирование следующих общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности..

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять качество семян, зерна, клейковины в соответствии с требованиями стандартов;
- определять качество свежих и переработанных плодов и овощей;
- определять качество сельскохозяйственной продукции: крахмала, сахара, молока, творога, растительного масла, яиц, мясных консервов;
- проводить органолептическую оценку мяса убойных животных;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности сельскохозяйственной продукции как объекта товароведения;
- основные методы оценки качества сельскохозяйственной продукции;
- показатели качества зерна с учетом целевого использования;
- показатели качества картофеля, овощей и плодов с учетом целевого использования;
- показатели качества переработанных овощей, плодов и ягод;
- показатели качества заготавливаемых технических культур;
- показатели качества и требования стандартов к семенам и посадочному материалу;
- показатели качества продукции животноводства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества

сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

Обучающийся должен иметь личностные результаты:

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека: уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 16. Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

ЛР 18. Готовность и способность проявлять универсальные умения и навыки при выполнении смежных видов профессиональной деятельности с учетом сезонности сельскохозяйственного труда

ЛР 20. Планирующий и реализовывающий собственное профессиональное и личностное развитие, способный анализировать производственную ситуацию, проявляющий самостоятельность в принятии решения

ЛР 21. Проявляющий инновационность мышления, квалифицированно работающий с большим объемом информации, способный реализовывать лидерские качества в производственном процессе

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы
учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 64 часа; самостоятельной работы обучающегося-26 часов, консультации-6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 96 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 64 |
| в том числе: | |
| лабораторные работы | 28 |
| практические занятия | - |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i> | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 26 |
| в том числе: внеаудиторная самостоятельная работа (доклады, конспекты, таблицы) | 26 |
| Консультации | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме- экзамена | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 14 Товароведение сельскохозяйственной продукции

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Коды компетенций и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы |
|------------------------------------|---|------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Введение | Содержание учебного материала: | 2 | ОК 1-ОК 11, ЛР 7, ЛР 14 |
| | 1. Содержание, значение, связь с другими дисциплинами. История развития товароведения. Химический состав продукции растениеводства, его влияние на товарные качества сырья и готовой продукции. Основные группы веществ в продукции. Формы воды в зерне, овощах, плодах и ее значение в товарной оценке и лежкости. Органическая часть продукции, минеральные вещества их влияние на качество продукции. Медико-биологические требования к качеству сырья. Пищевая ценность и безвредность продукции, долговечность. | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: 1.Подготовить доклад «Требования к маркировке, упаковке, хранению продукции. | 1 | ЛР 20, ЛР 21 |
| Тема 1. Товароведение зерна | Содержание учебного материала: | 4 | ОК 1-ОК 11, ЛР |
| | 1. Классификация зерна. Морфологические признаки и анатомическое строение зерна. Технологическое значение составных частей зерна. Характеристика показателей качества зерна определяющих его потребительские свойства | | |
| | 2. Товароведение муки, крупы. Виды, типы, сорта муки. Требования к качеству муки. . Ассортимент круп, требования к качеству. | | |
| | Лабораторные работы: 1.Определение качества клейковины. | 2 | ОК 1-ОК 11, ЛР 13, ЛР 14 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить конспект «Товарная классификация овса, проса, гречихи, гороха». 2.Подготовить доклад «Масличные культуры» 3.Подготовить доклад «Эфиромасличные культуры». | 3 1 1 1 | ОК 1-ОК 11 ЛР 21 |

| 1 | 2 | | 3 | 4 |
|--|--|--|-----------------------|-----------------------------|
| Тема 2. Товароведение картофеля, овощей | Содержание учебного материала: | | 8 | ОК 1-ОК 11, ЛР 14 |
| | 1 | Картофель, особенности строения, химический состав. Характеристика сортов. Вредители и болезни, снижающие качество картофеля. Требования, предъявляемые к качеству. | 2 | |
| | 2 | Корнеплоды, особенности строения, химический состав. Послеуборочная товарная обработка и транспортирование. Вредители и болезни снижающие качество корнеплодов. Требования предъявляемые к качеству. | 2 | |
| | 3 | Капустные овощи, строение, химический состав. Характеристика районированных сортов. Вредители и болезни снижающие качество капустных овощей. Требования предъявляемые к качеству. | 2 | ОК 1-ОК 11, ЛР 14 |
| | 4 | Луковые овощи, строение химический состав, пищевая ценность. Характеристика сортов, товарная обработка, вредители и болезни снижающие качество. Требования к качеству лука, чеснока. | 2 | |
| | Лабораторные работы: 1.Определение качества свежего продовольственного картофеля в соответствии с ГОСТом. 2.Определение качества свежих корнеплодов в соответствии с ГОСТом 3.Определение качества белокочанной капусты в соответствии с ГОСТом. 4.Определение качества луковых овощей в соответствии с ГОСТом. | | 8 | ОК 1-ОК 11, ЛР 13, ЛР 14 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию: «Товароведение тыквенных овощей», Подготовить презентацию «Товароведение томатных овощей», Подготовить конспект «Салатно-шпинатные овощи». Подготовить конспект «Многолетние овощи» | | 8 2 2 2 2 | ОК 1-ОК 11, ЛР 10, ЛР 21 |
| | | | | |
| Тема 3. Товароведение свежих плодов, ягод | Содержание учебного материала: | | 2 | ОК 1-ОК 11 |
| | 1 | Семечковые плоды, строение, химический состав, пищевая ценность. Помологические сорта, понятие о съемной и потребительской зрелости. Вредители и болезни плодов. Требования к качеству семечковых плодов и деление их на товарные сорта. Косточковые плоды, строение, химический состав, пищевая ценность. Характеристика сортов. Условия и сроки транспортирования, сохраняемость различных видов, пороки и болезни. Требования к качеству косточковых плодов. | | |
| | Лабораторные работы: 1.Определение качества яблок в соответствии с ГОСТми. | | 2 | ОК 1-ОК 11, ЛР 20 |

| 1 | 2 | | 3 | |
|---|---|---|-------------|-----------------------------|
| | Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентации по темам: «Товароведение семечковых плодов», «Товароведение косточковых плодов». Подготовить доклад. «Цитрусовые плоды». | | 3 2 1 | ОК 1-ОК 11, ЛР 10, ЛР 21 |
| Тема 4. Товароведение переработанных плодов и ягод. | Содержание учебного материала: | | 2 | ОК 1-ОК 11, ЛР 14 |
| | 1 | Основные технологические показатели и особенности овощей. Основные технологические показатели и особенности плодов. Основные технологические показатели и особенности ягод, учитываемые при направлении на переработку. Виды переработки овощей, плодов и ягод. Требования к качеству исходной продукции основных и вспомогательных материалов при переработке. | | |
| | Лабораторные работы: 1.Определение качества квашенной капусты. | | 2 | ОК 1-ОК 11 ЛР 13 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу «Плодовые и овощные консервы, их дефекты». Подготовить сообщение «Ассортимент фруктовых консервов». | | 2 1 1 | ОК 1-ОК 11, ЛР 10, ЛР 21 |
| Тема 5. Товароведение технических культур. | Содержание учебного материала: | | 2 | ОК 1-ОК 11 ЛР 14, ЛР 20 |
| | 1 | Сахарная свекла, строение корня, химический состав корней, значение отдельных его компонентов. Методика формирования средней пробы. Показатели качества учитываемые при заготовках сахарной свеклы. | | |
| | Лабораторные работы: Оценка качества сахарной свеклы | | 2 | ОК 1-ОК 11 ЛР 14, ЛР 20 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: .Подготовить доклад «Прядильные культуры. | | 2 | ОК 1-ОК 11, ЛР 10, ЛР 21 |
| Тема 6. Товароведение семян и посадочного материала. | Содержание учебного материала: | | 2 | ОК 1-ОК 11, ЛР 14, ЛР 21 |
| | 1 | Показатели качества семян зерновых, кормовых, технических культур и трав. Понятия и категории сортовой чистоты. Требования к качеству семян и посадочного материала. | | |
| | Лабораторные работы: 1.Определение качества семян. | | 2 | ОК 1-ОК 11, ЛР 16 |

| 1 | 2 | | 3 | 4 |
|--|---|---|------------------|---|
| | Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклад «Требования к качеству саженцев яблони» | | 2 | ОК 1-ОК 11, ЛР 10, ЛР 21 |
| Тема 7. Товароведение крахмала, сахара, меда. | Содержание учебного материала: | | 2 | ОК 1-ОК 11, ЛР 14 |
| | 1 | Крахмал: виды, основные свойства, использование. Товарные сорта крахмала. Требования к качеству. Основные виды сахара. Требования к качеству сахара. Пчелиный мед. Его виды по ботаническому происхождению и способу получения. Контроль качества меда. | | |
| | Лабораторные работы: 1.Определение качества крахмала. | | 2 | ОК 1-ОК 11 ЛР 14, ЛР 20 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу «Причины возникновения дефектов меда». | | 2 | ОК 1-ОК 11, ЛР 10, ЛР 21 |
| Тема 8. Товароведение молочных товаров | Содержание учебного материала: | | 4 | ОК 1-ОК 11 ЛР 14, ЛР 21 |
| | 1 | Классификация молока и продуктов его переработки. Структура молока. Контроль качества. Дефекты молока и причины их образования. | | |
| | 2 | Кисломолочные продукты, их значение. Классификация кисломолочных продуктов. Требования к качеству. Классификация сыров, их характеристика. Масло из коровьего молока. Дефекты масла. | | |
| | Лабораторные работы: 1.Определение качества молока. | | 2 | ОК 1-ОК 11, ЛР 16 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить таблицу «Дефекты молока, и причины их образования». 2. Подготовить доклад «Ассортимент сгущенных молочных консервов». 3.Составить конспект «Основные виды мороженого».. | | 3 1 1 1 | ОК 1-ОК 11, ЛР 10, ЛР 21 |
| Тема 9. Товароведение жиров. | Содержание учебного материала: | | 2 | ОК 1-ОК 11 ОК 1-ОК 11, ЛР 14, ЛР 21 |
| | 1 | Классификация пищевых жиров. Ассортимент растительных масел. Требования к качеству растительных масел. Животные топленые жиры. Классификация маргарина. Дефекты маргарина. Требования к качеству маргарина. | | |
| | Лабораторные работы: Определение качества растительного масла. | | 2 | ОК 1-ОК 11, ЛР 16 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|------------------|-----------------------------|
| | Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составить таблицу «Дефекты растительных масел». 2. Составить таблицу «Дефекты маргарина и их причины». | 2 1 1 | ОК 1-ОК 11, ЛР 10, ЛР 21 |
| Тема 10. Товароведение мясных товаров. | Содержание учебного материала: | 4 | ОК 1-ОК 11, ЛР 14, ЛР 21 |
| | 1. Химический состав мяса. Классификация мяса. Требования к качеству мяса. Принципы сортовой разрубки мясных туш и деления мяса. Маркировка мяса. | | |
| | 2. Мясные продукты: субпродукты, мясо фасованное, мясо домашней птицы, мясные полуфабрикаты. Классификация колбасных изделий. Требования к качеству колбас. | | |
| | Лабораторные работы: Органолептическая оценка свежести тушек птицы. | 2 | ОК 1-ОК 11 ЛР 13 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить конспекты по темам: 1. Мясные полуфабрикаты. 2. Особенности фаршированных колбас. 3. Мясные копчености. | 3 1 1 1 | ОК 1-ОК 11, ЛР 10, ЛР 21 |
| Тема 12. Товароведение яичных товаров. | Содержание учебного материала: | 2 | ОК 1-ОК 11, ЛР 14, ЛР 21 |
| | 1. Классификация яйца и продуктов его переработки. Признаки классификации. Пищевая ценность и строение яйца, влияние на виды и категории. Контроль качества. Определяющие и специфические показатели, их значение для качества и сохранности. Допустимые и недопустимые дефекты: возникновения и пути устранения. | | |
| | Лабораторные работы: 1. Определение качества яиц. | 2 | ОК 1-ОК 11, ЛР 13 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовить доклад «Продукты переработки яиц». | 2 | ОК 1-ОК 11, ЛР 10, ЛР 21 |
| Всего: | | 96 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Товароведение сельскохозяйственной продукции».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- стандарты на сельскохозяйственную продукцию,
- образцы сельскохозяйственной продукции.
- методические указания для самостоятельного изучения тем;
- инструкционные карты для выполнения лабораторных работ;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензированным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- 1.Коник Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: учебное пособие / Н.В. Коник, Е.А. Павлов, И.С. Киселева – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014.-236 с.
- 2.Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012.-328 с.
- 3.Лихачева Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов. М.: Альфа-М:ИНФРА-М, 2013.-304 с.
- 4..Личко Н.М. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства.- М.:Юрайт-Издат, 2004.-596с.
- 5.Николаева М.А. Товароведение плодов и овощей: Учеб. – М.: Экономика, 2005 (II).
- 6.Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Рост он/Д «Феникс», 2002-448 с.

Дополнительные источники:

- 1.Крусь Г. Н., Шалыгина А. М., Волокитина Э. В. Методы исследования молока и молочных продуктов. Учебник. М.: КолосС, 2002. - 367 с.
- 2.Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник. - 2-е изд. – М.:ИНФРА-М, 2014.-448 с.
- 3.Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: Дашков и К, 2005г.

Интернет-ресурсы:

<http://www.foodprom.ru>Хранение и переработка сельхозпродукции

<http://www.foodprom.ru>Пищевая промышленность

[http://www.znaytovar.ru/s/ Tovarovedenie.html](http://www.znaytovar.ru/s/Tovarovedenie.html)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Основные показатели результатов подготовки | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|--|
| 1 | 2 | 3 |
| Умения: | | |
| - определять качество клейковины в соответствии с требованиями стандартов; | -определение качества семян; -определение качества клейковины; | - наблюдение и оценка выполнения лабораторных занятий; - экзамен |
| - определять качество свежих и переработанных плодов и овощей; | -определение качества свежего картофеля; -определение качества корнеплодов; -определение качества белокочанной капусты; -определение качества луковых овощей; -определение качества яблок; -определение качества квашенной капусты | - наблюдение и оценка выполнения лабораторных занятий; - экзамен |
| - определять качество сырья и готовой сельскохозяйственной продукции; | -оценка качества сахарной свеклы; -определение качества: крахмала, растительного масла, свежих тушек птицы, молока; | - наблюдение и оценка выполнения лабораторных занятий; - экзамен |
| Знания: | | |
| -особенностей сельскохозяйственной продукции как объекта товароведения; | - ознакомление с сельскохозяйственной продукцией как объекта товароведения; | устный опрос; -оценка выполнения самостоятельной работы; - экзамен |
| - основных методов оценки качества сельскохозяйственной продукции; | - изучение органолептических и химических методов оценки качества сельскохозяйственной продукции; | устный опрос; тестирование -оценка выполнения самостоятельной работы; экзамен |
| - показателей качества зерна с учетом целевого использования; | - ознакомление со стандартами на зерно в зависимости от его назначения; | устный опрос; тестирование -оценка выполнения самостоятельной работы; - экзамен |

| 1 | 2 | 3 |
|--|--|---|
| - показателей качества картофеля, овощей и плодов с учетом целевого использования; | - ознакомление со стандартами на плоды и овощи в зависимости от их назначения; | устный опрос; тестирование -оценка выполнения самостоятельной работы; экзамен |
| - показателей качества переработанных овощей, плодов и ягод; | - ознакомление со стандартами на плодоовощные консервы | устный опрос; тестирование -оценка выполнения самостоятельной работы; экзамен |
| - показателей качества заготавливаемых технических культур; | - изучение требований к кондиционным корнеплодам сахарной свеклы | устный опрос; тестирование -оценка выполнения самостоятельной работы; экзамен |
| - показателей качества и требования стандартов к семенам и посадочному материалу; | - ознакомление со стандартами на семена и посадочный материал; | устный опрос; тестирование -оценка выполнения самостоятельной работы; экзамен |
| - требований к качеству крахмала, сахара, меда; | -ознакомление со свойствами, сортами: крахмала, сахара, меда; | устный опрос; тестирование -оценка выполнения самостоятельной работы; экзамен |
| - требований к качеству молочных продуктов; | - ознакомление со стандартами на молочные товары; | устный опрос; тестирование -оценка выполнения самостоятельной работы; экзамен |
| - требований к качеству жиров; | - ознакомление с классификацией, дефектами жиров; | устный опрос; тестирование -оценка выполнения самостоятельной работы; экзамен |
| - требований к качеству мясных товаров | - ознакомление с классификацией, химическим составом, сортами, маркировкой мяса; | устный опрос; тестирование -оценка выполнения самостоятельной работы; экзамен |
| - требований к качеству яичных товаров | - ознакомление с классификацией, допустимыми и недопустимыми дефектами яиц | устный опрос; тестирование -оценка выполнения самостоятельной работы; экзамен |