

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**
(БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)

Кафедра «Технологии пищевых производств»



«Утверждаю»
Директор БИТУ (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ
им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
Е.В. Кузнецова
«29» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.02.07. – Товароведение продовольственных товаров

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация индустрии питания

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Год набора: 2020

Мелеуз 2023 г.

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация индустрии питания»

Рабочая программа дисциплины разработана группой в составе: к.т.н., доцент Пономарева Л.Ф., к.т.н., доцент Пономарев Е.Е.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы кандидат биологических наук, доцент



(подпись)

Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

Протокол №11 от «29» июня 2023 года

И.о. заведующий кафедрой ТПП, доцент, к.б.н.



(подпись)

Л.Ф. Пономарева

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цель и задачи дисциплины.....	3
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.....	3
3.	Требования к результатам освоения дисциплины.....	3
4.	Объем дисциплины и виды учебной работы.....	4
5.	Содержание дисциплины.....	5
5.1.	Содержание разделов и тем дисциплины.....	5
5.2.	Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.....	6
5.3.	Разделы и темы дисциплины и виды занятий.....	6
5.4.	Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения	7
6.	Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ.....	8
6.1.	План самостоятельной работы студентов.....	9
6.2.	Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.....	11
7.	Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	12
8.	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	12
9.	Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	13
10.	Образовательные технологии.....	13
11.	Оценочные средства.....	14
11.1.	Оценочные средства текущего контроля.....	15
11.2.	Оценочные средства для промежуточной аттестации.....	19
12.	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	25
13.	Лист регистрации изменений.....	26

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель учебной дисциплины заключается в приобретении обучающихся теоретических знаний и практических умений в области товароведения продовольственных товаров, изучение принципов классификации, ассортимента и экспертизы качества продовольственных товаров.

Задачи учебной дисциплины:

1. разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях питания;
2. организация и осуществление входного контроля качества сырья, материалов и готовых пищевых продуктов;
3. проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;
4. применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;
5. организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по очной и заочной формам обучения.

Изучение учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Правоведение», «Экономика», «Основы предпринимательства», «Санитария и гигиена питания».

Изучение учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания», «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания» «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Методы исследования сырья и продуктов общественного питания».

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-10, ПК-15, ПК-19.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-10	Способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на	Знать: как определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания
		Уметь: анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж
		Владеть: системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

	предприятиях питания	
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знать: как осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
		Уметь: систематизировать и обобщать информацию
		Владеть: информацией, как систематизировать и обобщать информацию
ПК-19	Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
		Уметь: применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг
		Владеть: знаниями нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг

4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ (РАЗДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМАМ ОБУЧЕНИЯ)

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры			
		5			
Аудиторные занятия* (контактная работа)	32	32			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	16	16			
Практические занятия (ПЗ)	-	-			
Семинары (С)	-	-			
Лабораторные работы (ЛР)	16	16			
Самостоятельная работа* (всего)	76	76			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	76	76			
Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	ЗаО	ЗаО			
Общая трудоемкость	часы				
	зачетные единицы	108	108		
		3	3		

* для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом.

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Курс			
		4			
Аудиторные занятия (контактная работа)	4	4			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	2	2			
Практические занятия (ПЗ)	2	2			
Семинары (С)					
Лабораторные работы (ЛР)					
Самостоятельная работа (всего)	100	100			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	100	100			
Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	4 ЗаО	4 ЗаО			
Общая трудоемкость	часы	108	108		
	зачетные единицы	3	3		

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Раздел 1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров

Тема 1.1. Потребительские свойства продовольственных товаров (ПК-10, ПК-15, ПК-19)

Тема 1.2. Методы определения качества продовольственных товаров (ПК-10, ПК-15, ПК-19)

Тема 1.3 Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров (ПК-10, ПК-15, ПК-19)

Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения

Тема 2.1 Зерно и зерномучные товары (ПК-10, ПК-15, ПК-19)

Тема 2.2. Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы (ПК-10, ПК-15, ПК-19)

Тема 2.3 Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия (ПК-10, ПК-15, ПК-19)

Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения

Тема 3.1. Пищевые жиры и масложировые продукты (ПК-10, ПК-15, ПК-19)

Тема 3.2. Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты (ПК-10, ПК-15, ПК-19)

Тема 3.3. Мясо и мясные товары (ПК-10, ПК-15, ПК-19)

Тема 3.4. Рыба и рыбные продукты (ПК-10, ПК-15, ПК-19)

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин <i>(вписываются разработчиком)</i>			
	«Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания»	«Введение в технологию продукции и организацию общественного питания»	«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»,	«Методы исследования сырья и продуктов общественного питания»
«Товароведение продовольственных товаров»	1.1.-3.4.	1.1.-3.4.	1.1. 1.2. 1.3.	2.1. 2.2. 2.3. 3.1. 3.2. 3.3. 3.4.

5.3 Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

Наименование раздела, темы	Виды занятий в часах			
	Лекции	Лабораторные занятия	СРС	Всего
Раздел 1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	11	11	13	35
Тема 1.1. Потребительские свойства продовольственных товаров	3	3	4	10
Тема 1.2. Методы определения качества продовольственных товаров	4	4	4	12
Тема 1.3 Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров	4	4	5	13
Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения	11	11	13	35
Тема 2.1 Зерно и зерномучные товары	3	3	4	10
Тема 2.2. Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы	4	4	4	12
Тема 2.3 Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	4	4	5	13
Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения	12	12	14	38
Тема 3.1. Пищевые жиры и масложировые продукты	3	3	3	9
Тема 3.2. Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты	3	3	4	10

Тема 3.3.Мясо и мясные товары	3	3	3	9
Тема 3.4. Рыба и рыбные продукты	3	3	4	10
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой			
Общий объем, часов	16	16	76	108

Заочная форма обучения

Наименование раздела, темы	Виды занятий в часах			
	Лекции	Практические занятия	СРС	Всего
Раздел 1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	0,6	1,2	32	33,8
Тема 1.1. Потребительские свойства продовольственных товаров	0,2	0,4	10	10,6
Тема 1.2. Методы определения качества продовольственных товаров	0,2	0,4	11	11,6
Тема 1.3 Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров	0,2	0,4	11	11,6
Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения	0,6	1,2	33	34,8
Тема 2.1 Зерно и зерномучные товары	0,2	0,4	11	11,6
Тема 2.2. Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы	0,2	0,4	11	11,6
Тема 2.3 Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	0,2	0,4	11	11,6
Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения	0,8	1,6	34	35,4
Тема 3.1. Пищевые жиры и масложировые продукты	0,2	0,4	8	8,6
Тема 3.2. Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты	0,2	0,4	9	8,6
Тема 3.3.Мясо и мясные товары	0,2	0,4	8	8,6
Тема 3.4. Рыба и рыбные продукты	0,2	0,4	9	9,6
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой			4
Общий объем, часов	2	4	100	108

5.4. Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1	Тема 1.1. Потребительские свойства продовольственных товаров	Лекция-беседа
2	Тема 1.2. Методы определения качества продовольственных	Лекция-беседа

	товаров	
3	Тема 1.3 Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров	Лекция-беседа
4	Тема 2.1 Зерно и зерномучные товары	Лекция-беседа
5	Тема 2.2. Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы	Лекция-беседа
6	Тема 2.3 Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	Лекция-беседа
7	Тема 3.1. Пищевые жиры и масложировые продукты	Лекция-беседа
8	Тема 3.2. Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты	Лекция-беседа
9	Тема 3.3. Мясо и мясные товары	Лекция-беседа
10	Тема 3.4. Рыба и рыбные продукты	Лекция-беседа

6. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Таблица 1.

Наименование лабораторных занятий	Очная форма обучения		
	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
2	3		5
Раздел 1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	11	УО, 3л	ПК-10, ПК-15, ПК-19
Лабораторная работа №1 Изучение потребительских свойств и методов оценки качества продовольственных товаров	3	УО, 3л	ПК-10, ПК-15, ПК-19
Лабораторная работа №2 Изучение методов определения физико-химических показателей качества продовольственных товаров	4	УО, 3л	ПК-10, ПК-15, ПК-19
Лабораторная работа №3 Изучение показателей качества продовольственных товаров на этапах хранения	4	УО, 3л	ПК-10, ПК-15, ПК-19

Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения	11	УО, 3л	ПК-10, ПК-15, ПК-19
Лабораторная работа № 4 Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки	3	УО, 3л	ПК-10, ПК-15, ПК-19
Лабораторная работа №5 Изучение ассортимента и оценка качества свежих и переработанных овощей	4	УО, 3л	ПК-10, ПК-15, ПК-19
Лабораторная работа №6 Изучение ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий	4	УО, 3л	ПК-10, ПК-15, ПК-19
Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения	12	УО, 3л	ПК-10, ПК-15, ПК-19
Лабораторная работа № 7 Изучение ассортимента и оценка качества пищевых жиров	3	УО, 3л	ПК-10, ПК-15, ПК-19
Лабораторная работа №8 Изучение ассортимента и оценка качества молочных продуктов	3	УО, 3л	ПК-10, ПК-15, ПК-19
Лабораторная работа №9 Изучение категорий, торговых сортов и качества мяса животных и птицы	3	УО, 3л	ПК-10, ПК-15, ПК-19
Лабораторная работа №10 Изучение ассортимента и качества рыбы	3	УО, 3л	ПК-10, ПК-15, ПК-19

6.1. План самостоятельной работы студентов

Очная форма обучения

Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Рекомендуемая литература (из числа представленных в списке литературы)	Кол-во часов
Тема 1.1. Потребительские свойства продовольственных товаров	Проработка лекционного материала, подготовка к лабораторным занятиям	Работа с учебной литературой	1, 6	3

Тема 1.2. .Методы определения качества продовольственных товаров		Работа с учебной литературой	2, 5	4
Тема 1.3 Основы транспортирования , хранения и реализации продовольственных товаров		Работа с учебной литературой	1, 5, 6	4
Тема 2.1 Зерно и зерномучные товары		Работа с учебной литературой	2, 6	4
Тема 2.2. Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы		Работа с учебной литературой	3, 6	4
Тема 2.3 Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия		Работа с учебной литературой	4, 5	4
Тема 3.1. Пищевые жиры и масложировые продукты		Работа с учебной литературой	1, 4, 6	4
Тема 3.2. Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты		Работа с учебной литературой	4, 6	4
Тема 3.3.Мясо и мясные товары		Работа с учебной литературой	1, 5	4
Тема 3.4. Рыба и рыбные продукты		Работа с учебной литературой	1, 3, 5	5
Всего				40

Заочная форма обучения

Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Рекомендуемая литература (из числа представленных в списке литературы)	Кол-во часов
Тема 1.1. Потребительские свойства продовольственных товаров	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям	Работа с учебной литературой	1, 6	10
Тема 1.2. .Методы определения качества продовольственных		Работа с учебной литературой	2, 5	11

товаров				
Тема 1.3 Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров		Работа с учебной литературой	1, 5, 6	11
Тема 2.1 Зерно и зерномучные товары		Работа с учебной литературой	2, 6	11
Тема 2.2. Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы		Работа с учебной литературой	3, 6	11
Тема 2.3 Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия		Работа с учебной литературой	4, 5	11
Тема 3.1. Пищевые жиры и масложировые продукты		Работа с учебной литературой	1, 4, 6	11
Тема 3.2. Молоко, молочные продукты, яйца и яйцопродукты		Работа с учебной литературой	4, 6	10
Тема 3.3. Мясо и мясные товары		Работа с учебной литературой	1, 5	11
Тема 3.4. Рыба и рыбные продукты		Работа с учебной литературой	1, 3, 5	11
Всего				108

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по направлению подготовки бакалавров. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;

- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических и лабораторных занятиях для эффективной подготовки к зачету с оценкой.

Виды самостоятельной работы

Изучение тем лекций, изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение, подготовка к промежуточной аттестации – зачету с оценкой.

Организация СРС

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);

- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);

- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» учебным планом не предусмотрены.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Основная литература

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017. – 930 с.

2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Е.Ю. Райкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017. – 412 с.

8.2. Дополнительная литература

3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. – Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=430222>.

4. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. – Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=397798>.

5. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Тесты / С.А.Страхова. -М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014. – 164 с.

6. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: Учебник / Под ред. проф. Т.Г. Родиной. - М.: ИНФРА- М, 2010. – 544 с.

8.4 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows 7
2. Microsoft Office Standard 2013

8.5 базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. ЭБС Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ». Договор № РТ-023/18 от 30.03.2018г.
2. ЭБС «Znaniium.com». Договор №0373100036518000004 от 26.07.2018г.
3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн». Договор №516-10/18

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебный бар Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий практического и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Проектор; Экран; Ноутбук; Классная доска; Учебно-наглядные пособия.; Барная стойка; Холодильник; Кофемашина.

Лаборатория Контроля качества и экспертизы продовольственных товаров Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Лабораторное оборудование и приборы: титровальная установка, шкаф вытяжной для нагревательных печей, шкаф вытяжной с подводом воды, весы лабораторные ЕК 600G, аквадисцилятор ДЭ-4, водяная баня многоместная ПЭ-4300, эксикаторы, штатив лабораторный, вискозиметр ротационный VISCO, ячейка АРМ для проб малого объема, датчик температуры к ячейке АРМ, набор шпинделей для АРМ, печь муфельная, термостат ТС-80, рН-метр-милливольтметр рН-150, центрифуга для пробирок эппендорф, комплекс "Экотест-ВА-йод", датчик "Модуль ЕМ-04", перемешивающее устройство ЛАБ-ПУ-02, фотометр КФК-3, спектрофотометр Jenway, барометр-анероид, психрометр, центрифуга ОПН-3, система капиллярного электрофореза "Капель-104Т", бидисцилятор стеклянный, устройство для сушки посуды ПЭ-2000, магнитная мешалка; Холодильник; Стол-мойка; Стол антивибрационный; Технологические приставки; Тумбы подкатные; Лабораторные шкафы для посуды и приборов; 1 рабочее место, оснащенное ПЭВМ.

10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские

проекты, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.)

и т.п.

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удается вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС)

Оценочные средства по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» разработаны в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов
Экзамен	60 и более

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты текущих контрольных работ, тестов, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рубежный рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене (зачете).

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

Доклады в устной форме – один доклад 7 баллов;

Посещаемость лекций – по 5 баллов за 1 лекцию.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Активность на занятии - не более 5 баллов за 1 занятие.

Экзамен:

30 баллов – оценка;

Ниже 10 баллов – не зачтено.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее:

по дисциплине, завершающейся экзаменом - 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине проходят процедуру добора баллов:

– устный опрос по 2 вопроса по каждой изученной теме (2 балла за каждый правильный ответ);

- наличие конспекта лекций (8 баллов).

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет: 70 рейтинговых баллов для дисциплин, заканчивающихся экзаменом.

Студент, по желанию, может сдать экзамен в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее – 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «зачтено»

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «зачтено», при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена или зачета согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рубежный рейтинг по дисциплине у студента на экзамене менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «не удовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

11.1. Оценочные средства текущего контроля

Оценочные средства по лабораторным работам

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Задания к лабораторным работам	Оценочные средства
1.	№1 Изучение потребительских свойств и методов оценки качества продовольственн	1. Ознакомиться с основными веществами состава пищевых товаров и их значением в организме человека. 2. Ознакомиться с основными показателями потребительской ценности товаров (пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая)	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено

	ых товаров.	ценность, безопасность товаров). 3. Провести расчет энергетической и биологической ценности заданных товаров. 4. Ознакомиться с методами оценки показателей качества продовольственных товаров, выявить их достоинства и недостатки.	
2.	№2 Изучение ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий.	1. Ознакомиться с имеющимися натуральными образцами мучных кондитерских изделий. 2. Определить: – вид печенья (простое, сдобное, сахарное, затяжное, полусахарное) определить качество. – вид пряников (сырцовые, заварные). – качество вафель и вид начинки. – вид пирожного в зависимости от вида теста. Определить качество. 3. Сделать описание качественных характеристик каждого натурального образца. Сделайте выводы.	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
3.	№ 3 Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки	1. Изучить ассортимент крупы и муки по представленным натуральным образцам и ГОСТам 2. Провести органолептическую оценку образцов крупы и муки по ГОСТам.	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
4.	№4 Изучение ассортимента и оценка качества хлебобулочных и макаронных изделий.	1. Изучить ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий по представленным натуральным образцам и стандартам. 1.1. Определить вид, сорт, способ выпечки, рецептуру теста, форму. 1.2. Определить качество хлеба (каждого вида) органолептическим методом (внешний вид, цвет, поверхность корки, состояние и пористость мякиша, вкус, запах, наличие брака и др. пороков). 2. Изучить ассортимент макаронных изделий по представленным натуральным образцам и ГОСТам. 2.1. Определить, вид, сорт макаронных изделий, определить диаметр макаронных изделий. 2.2. Провести органолептическую оценку качества имеющихся образцов макаронных изделий, определить соответствие качества по ГОСТам.	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
5.	№ 5 Изучение ассортимента и оценка качества пищевых жиров.	1. Ознакомление с методическими рекомендациями. 3. Ознакомление с имеющимися натуральными образцами: - определить качество жира органолептическим методом; - составить характеристику, сделать выводы.	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
6.	№6 Изучение ассортимента и оценка качества свежих и переработанных	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов свежих овощей 2. Изучение классификация свежих и переработанных овощей 3. Оценка качества свежих и переработанных	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено

	овощей.	овощей 4. Изучение дефектов свежих и переработанных овощей 5. Изучение показателей безопасности 6. Изучение условий и сроков хранения свежих и переработанных овощей.	
7.	№7 Изучение ассортимента и оценка качества молока и кисломолочных продуктов.	1. Ознакомление с имеющимися натуральными образцами товаров. 2. Работа с натуральными образцами – упаковка, маркировка, срок реализации, внешний вид: - органолептическим методом определить качества (вкус, цвет, запах), консистенция, наличие посторонних привкусов, запахов - сравнить вкусовые качества различных продуктов. - сделать выводы.	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
8.	№8 Изучение категорий, торговых сортов и качества мяса животных и птицы.	1. Изучить ассортимент мяса животных и птицы, схемы сортового разуба туши. 2. Изучить ассортимент мясных товаров и птицы, их отличительные признаки, особенности приготовления.	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
9.	№9 Изучение ассортимента и качества свежих и переработанных рыбных товаров.	1. Ознакомление с отличительными особенностями и характеристикой основных семейств промысловых рыб. 2. Изучение основных требований предъявляемых к качеству рыбы и переработанных рыбных товаров.	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено

Перечень вопросов для устного опроса

1. Чем определяется потребительская стоимость пищевых продуктов?
2. Перечислите виды и показатели ассортимента.
3. В чем сущность ассортиментной политики в условиях рынка?
4. Принципы классификации пищевых продуктов.
5. Качество пищевой продукции
6. Что подразумевается под качеством продукции?
7. Какие факторы влияют на качество пищевой продукции?
8. Какое значение имеет уровень качества пищевой продукции для её конкурентоспособности?
9. Что понимают под показателем качества продукции?
10. Какие существуют методы оценки качества пищевой продукции?
11. Как осуществляется органолептическая оценка качества пищевой продукции?
12. Что такое экспертный метод определения качества продукции?
13. Как влияет нарушение условий транспортирования и режима на качество пищевых продуктов и сырья?
14. Каким требованиям должна отвечать тара и упаковка?
15. Какие существуют способы консервирования пищевых продуктов и сырья?
16. Какие меры применяют для устранения причин развития микроорганизмов?
17. С какой целью проводится экспертиза товаров?
18. Виды экспертизы.
19. Понятие сертификации продукции.
20. Обязательная и добровольная сертификация.
21. Что такое маркировка товаров?

22. Какие основные потребительские свойства товаров указываются в потребительской товарной информации? Перечислите виды товарной информации.
23. Строение зерна отдельных зерновых и бобовых культур. Особенности их химического состава.
24. Как используются преимущественно злаковые культуры пшеница и рожь? Другие зерновые и зернобобовые культуры?
25. Какие показатели характеризуют качество всех партий зерна, пшеницы и ржи, предназначенных для производства муки, пивоваренного ячменя, крупяных культур?
26. Что такое базисные и ограничительные кондиции на качество зерна? Промышленные? Специальные?
27. Какие виды и типы муки вырабатываются промышленностью?
28. Ассортимент вырабатываемых круп.
29. Какие требования предъявляются к сырью для производства хлеба и хлебных изделий?
30. Каковы современные направления в схемах приготовления пшеничного теста?
31. Ассортиментная политика в производстве хлебных изделий.
32. Какие существуют требования к качеству хлеба?
33. Перечислите ассортимент макаронных изделий.
34. Особенности транспортирования и хранения хлеба, макаронных изделий.
35. Какие группы и подгруппы плодоовощной продукции выделяют по товароведной классификации?
36. Каковы особенности химического состава плодов и овощей, их целевое использование?
37. Какие показатели качества учитывают при сортировке свежих плодов и овощей?
38. Перечислите, какие болезни чаще всего поражают плоды и овощи?
39. При каких условиях следует хранить свежие плоды и овощи?
40. Перечислите ассортимент сушеных плодов и овощей. Квашеных (соленых, моченых) овощей.
41. Какие Вы знаете виды и ассортимент плодоовощных консервов, выпускаемых пищевой промышленностью?
42. По каким показателям оценивают качество плодоовощных консервов?
43. . Какое сырье используется для производства крахмала?
44. Чем отличаются свойства крахмала, полученного из различного сырья?
45. Какие виды крахмалопродуктов выпускает пищевая промышленность?
46. Каковы особенности упаковки и хранения крахмала и крахмалопродуктов?
47. Какое сырье используется для производства сахара?
48. Перечислите ассортимент сахара.
49. Как классифицируются кондитерские изделия в зависимости от технологии производства и используемого сырья?
50. Назовите основной ассортимент кондитерских изделий по видам продукции.
51. Какие требования предъявляют к качеству кондитерских изделий?
52. Каковы особенности упаковки, транспортирования и хранения кондитерских изделий?
53. Назовите ассортимент плодово – ягодных соков.
54. Какие требования предъявляют к качеству сырья для получения пива?
55. Как делится пиво по способу обработки и цвету?
56. Какова классификация виноградных вин?
57. Виды водочных изделий.
58. Назовите основные виды растительных масел.
59. Как влияет процесс производства на качество растительных масел?
60. Какова классификация и ассортимент маргарина, кулинарных и кондитерских жиров, хлебопекарных жиров, майонеза?
61. Какие требования предъявляют к качеству масложировых продуктов, в том числе по показателям безопасности?
62. Каковы особенности упаковки, транспортирования и хранения растительных масел.

63. Перечислите виды и ассортимент пищевых концентратов.
64. Какие требования предъявляют к качеству пищевкусовых продуктов?
65. Каковы особенности упаковки, транспортирования, хранения пищевых концентратов? Пищевкусовых продуктов?
66. В чем состоит пищевая ценность молока?
67. Какими показателями характеризуется качество молока?
68. Какими способами консервируют молоко?
69. Какие существуют способы получения коровьего масла, и какое они оказывают влияние на свойства масла?
70. Перечислите показатели безопасности молока и молочных продуктов?
71. Перечислите особенности строения и химического состава яиц.
72. Как определяют качество яиц?
73. Какие существуют способы переработки яиц?
74. Назовите ассортимент яйцепродуктов?
75. Каковы особенности транспортирования и хранения яиц и яйцепродуктов?
76. Каковы принципы классификации промысловых рыб?
77. Назовите особенности строения рыб.
78. Перечислите основные семейства промысловых рыб и преимущественное использование видов рыб, относящихся к этим семействам.
79. Какие существуют способы консервирования рыбы? Ассортимент изделий?
80. Требования к качеству рыбы и рыбных продуктов.
81. Особенности хранения рыбы. Рыбных продуктов.
82. Перечислите основные виды детского питания.
83. Какие требования, предъявляют к качеству сырья для производства продуктов детского питания?
84. Особенности оценки качества продуктов детского питания.
85. Какую роль играет корочка подсыхания, образующаяся на поверхности охлажденного мяса?
86. Как делится мясо по степени свежести? Какие требования предъявляются к качеству свежего охлажденного, замороженного, размороженного мяса?
87. На какие категории делятся субпродукты? Что лежит в основе их деления на категории?
88. Требования к качеству субпродуктов.
89. Охарактеризуйте химический состав и пищевую ценность мяса птицы.

Примерный перечень тем докладов

1. Товар как объект коммерческой деятельности и средство удовлетворения потребностей.
2. Штриховое кодирование: назначение, виды информации, заложенные в штриховое кодирование.
3. Маркировка на упаковке. Виды маркировки.
4. Ассортимент товаров: его виды и показатели.
5. Качество товаров: понятие, показатели. Уровень качества.
6. Понятие сохраняемости и лежкости продовольственных товаров. Товарные потери и их виды.
7. Международная стандартизация
8. Сертификация импортной и отечественной продукции
9. Международная коммерция и единство измерений
10. Методологические основы экспертизы в экономике
11. Актуальные проблемы товароведения на современном этапе
12. Потребительская и меновая стоимость товара
13. Назначение информации о товарах. Виды информации. Разновидности товара.
14. Общие требования и содержание маркировки потребительской и транспортной тары.
15. Оценка качества товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров
16. Национальная система стандартизации
17. Признание результатов сертификации и расширение международной торговли

18. Сертификация продукции и услуг: сущность понятия, правовые основы
19. Статистические методы обеспечения качества и их стандартизация
20. Государственный реестр продукции и услуг
21. Идентификация и фальсификация товаров

11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине является **зачет с оценкой**, который проводится в **устной** форме.

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-10	Способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	<p>Знать: как определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания</p> <p>Уметь: анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж</p> <p>Владеть: системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	Этап формирования знаний и навыков
ПК-15	способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	<p>Знать: как осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка</p> <p>Уметь: систематизировать и обобщать информацию</p> <p>Владеть: информацией, как систематизировать и обобщать информацию</p>	Этап формирования навыков
ПК-19	Владеть нормативно-	Знать: нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и	Этап формирования

правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	услуг	умений
	Уметь: применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг	
	Владеть: знаниями нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг	

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Показатель оценивания компетенции	Критерии и шкалы оценивания
ПК-10 ПК-15 ПК-19	<p>Тема 1.1. Потребительские свойства продовольственных товаров</p> <p>Тема 1.2. Методы определения качества продовольственных товаров</p> <p>Тема 1.3 Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров</p> <p>Тема 2.1 Зерно и зерномучные товары</p> <p>Тема 2.2. Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы</p> <p>Тема 2.3 Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия</p> <p>Тема 3.1. Пищевые жиры и масложировые продукты</p> <p>Тема 3.2. Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты</p> <p>Тема 3.3. Мясо и мясные товары</p> <p>Тема 3.4. Рыба и рыбные продукты</p>	Устный доклад, опрос лабораторные работы, зачет с оценкой	<p>1) обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок – 9-10 баллов;</p> <p>2) обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения -7-8 баллов;</p> <p>3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала - 5-6 баллов;</p> <p>4) обучающийся не знает значительной части программного материала,</p>

			<p>допускает существенные ошибки -0-4 балла.</p> <p>От 0 до 10 баллов</p>
--	--	--	--

Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Предмет, цели и задачи товароведения продовольственных товаров.
2. Классификация и кодирование продовольственных товаров.
3. Понятие, виды и показатели ассортимента товаров.
4. Вода пищевых продуктов. Свойства, содержание и влияние воды на потребительские свойства пищевых продуктов.
5. Минеральные вещества. Значение в питании, виды, свойства, содержание в пищевых продуктах.
6. Моносахариды. Свойства, содержание и влияние на потребительские свойства пищевых продуктов.
7. Дисахариды. Свойства, содержание и влияние на потребительские свойства пищевых продуктов.
8. Полисахариды. Свойства, содержание и влияние на потребительские свойства пищевых продуктов.
9. Пектиновые вещества. Свойства, содержание и влияние на технологические свойства пищевых продуктов.
10. Классификация и свойства белков. Значение и роль их в производстве и хранении пищевых продуктов.
11. Значение для организма человека жиров, классификация, свойства, влияние жирно-кислотного состава на их качество. Содержание и влияние жиров на потребительские свойства пищевых продуктов.
12. Водорастворимые витамины, их значение для организма человека, содержание, сохраняемость при переработке и хранении пищевых продуктов.
13. Жирорастворимые витамины, их значение для организма человека, содержание, сохраняемость при переработке и хранении пищевых продуктов.
14. Органические кислоты содержание и влияние на потребительские свойства пищевых продуктов.
15. Красящие и ароматические вещества, значение их в формировании качества пищевых продуктов.
16. Физические свойства пищевых продуктов, их влияние на качество, сохраняемость и транспортирование пищевых продуктов.
17. Понятие и характеристики качества продовольственных товаров.
18. Факторы формирования и сохранения качества пищевых продуктов.
19. Понятие и характеристика потребительских свойств продовольственных товаров.
20. Методы оценки качества продовольственных товаров.
21. Понятие, цели, задачи и принципы экспертизы.
22. Виды, объекты и субъекты экспертизы.
23. Средства и методы экспертизы.
24. Общие правила и этапы проведения товарной экспертизы. Структура экспертного заключения.
25. Физические, физико-химические и химические процессы при хранении пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость.
26. Биохимические и микробиологические процессы. протекающие при хранении пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость.
27. Виды потерь продовольственных товаров и пути их снижения на всех этапах товародвижения.
- Режимы и способы хранения пищевых продуктов.
28. Физические, физико-химические и химические методы консервирования пищевых продуктов.

29. Биохимические и комбинированные методы консервирования пищевых продуктов.
30. Классификация и свойства ферментов, их роль в производстве и хранении пищевых продуктов.
31. Строение и химический состав зерна, влияние на качество и пищевую ценность продуктов переработки зерна.
32. Формирование ассортимента и качества крупы. Условия и сроки хранения.
33. Характеристика ассортимента и качества муки. Условия и сроки хранения.
34. Сравнительная характеристика потребительских свойств различных видов хлебобулочных изделий. Дефекты и экспертиза качества.
35. Товароведная характеристика макаронных изделий. Типы, виды, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
36. Потребительские свойства свежих плодов и овощей, значение в питании
37. Товароведная характеристика картофеля, виды по назначению, химический состав и использование. Экспертиза качества, дефекты, условия хранения.
38. Особенности химического состава и пищевой ценности корнеплодов моркови, условия хранения. Дефекты и экспертиза качества.
39. Товароведная характеристика ягод, виды и разновидности, особенности состава и пищевой ценности. Использование, требования к качеству, дефекты, условия хранения.
40. Характеристика хозяйственно-ботанических сортов капустных овощей, их пищевая ценность и значение в питании, условия и сроки хранения.
41. Особенности химического состава луковых овощей и характеристика различных их видов.
42. Способы, условия и сроки хранения свежих овощей и плодов. Процессы, протекающие в овощах и плодах при хранении.
43. Дефекты и болезни свежих плодов и овощей, причины их возникновения и меры предупреждения.
44. Характеристика помологических групп и товарные сорта яблок. Химический состав и потребительские свойства плодов яблони.
45. Экспертиза качества свежих плодов и овощей. Допустимые и недопустимые дефекты плодов и овощей.
46. Факторы формирования качества солено-квашеных овощей, значение в питании, условия и сроки хранения.
47. Классификация плодоовощных консервов в герметичной таре, формирование потребительских свойств, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
48. Способы сушки овощей и плодов, особенности состава, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
49. Товароведная характеристика крахмала и сахара, требования к качеству. Условия и сроки хранения.
50. Потребительские свойства меда, химический состав и пищевая ценность, показатели и экспертиза качества меда. Идентификация фальсифицированного меда.
51. Классификация и характеристика ассортимента карамели, требования к качеству, допустимые и недопустимые дефекты; условия и гарантийные сроки хранения.
52. Классификация и ассортимент конфет. Требования и экспертиза качества, условия и сроки хранения.
53. Особенности состава и потребительских свойств фруктово-ягодных кондитерских изделий.
Сравнительная характеристика отдельных видов, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
54. Потребительские свойства характеристика видов шоколада, требования к качеству, дефекты шоколада, их причины и меры предупреждения.
55. Мучные кондитерские изделия. Сравнительная характеристика видов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

56. Характеристика получения виноградных вин. Особенности состава и качества отдельных групп, типов и видов. Экспертиза качества вин.
57. Сравнительная характеристика потребительских свойств и экспертиза качества черного и зеленого байхового чая.
58. Классификация безалкогольных напитков, особенности состава и потребительских свойств, требования к качеству, условия и сроки хранения.
59. Пиво. Особенности формирования потребительских свойств, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
60. Классификация и сравнительная характеристика отдельных групп ликероводочных напитков. Спирт и водка. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
61. Сравнительная характеристика потребительских свойств рафинированного и нерафинированного растительного масла. Экспертиза качества.
62. Пищевая ценность и диетическое значение, ассортимент и качество кисломолочных продуктов, условия и сроки хранения.
63. Товароведная характеристика майонезов, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
64. Классификация и ассортимент копченых колбасных изделий, условия и сроки хранения. Факторы формирования качества изделий.
65. Товароведная характеристика, категории и маркировка мяса говядины и свинины. Признаки и категории свежести мяса животных
66. Строение и химический состав мяса тканей животных. Потребительские и технологические свойства мяса животных. Товарные сорта мяса.
67. Потребительские свойства, особенности состава, маркировка, условия и сроки хранения мяса птицы. Категории свежести мяса птицы.
68. Потребительские свойства копченой рыбы, условия и сроки хранения.
69. Характеристика потребительских свойств, классификация маргарина. Экспертиза качества.
70. Классификация и ассортимент молока, потребительские свойства и экспертиза качества.
71. Особенности потребительских свойств сметаны и творога, ассортимент и требования к качеству.
72. Классификация коровьего масла, принципы бальной оценки качества масла, возможные дефекты, условия и сроки хранения различных видов масла.
73. Классификация твердых сычужных сыров, потребительские свойства твердых сычужных сыров, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
74. Классификация мягких сычужных сыров, потребительские свойства твердых сычужных сыров, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
75. Потребительские свойства и ассортимент кисломолочных и переработанных сыров, условия и сроки хранения.
76. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности скота. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса.
77. Сравнительная характеристика химического состава и пищевой ценности мяса убойных животных и мяса рыбы.
78. Отличительные признаки свежего, сомнительной свежести и несвежего мяса. Экспертиза качества мяса животных. Виды мяса по термическому состоянию.
79. Сравнительная характеристика вареных, полукопченых и копченых колбас по пищевой ценности, усвояемости, условиям и срокам хранения.
80. Классификация мясных копченостей и особенности их потребительских свойств, условия и сроки хранения.
81. Виды и категории куриного яйца, дефекты пищевого неполноценного яйца и технического брака.
82. Виды рыб, используемых для торговли в живом виде, показатели качества живой рыбы, условия реализации.
83. Способы посола рыбы, отличительные признаки рыбы созревающей и не созревающей при посоле. Потребительские свойства и экспертиза качества.

84. Сравнительная характеристика качества и сохраняемости рыбы холодного и горячего копчения.
85. Способы замораживания и их влияние на потребительские свойства рыбы, показатели качества и сортности мороженой рыбы.
86. Признаки классификации рыбных консервов, отличие консервов от пресервов, возможные дефекты консервов и пресервов.
87. Химический состав и пищевая ценность икры осетровых и лососевых рыб, упаковка, условия и сроки хранения
88. Товароведная характеристика нерыбного водного сырья и его использование.
89. Характеристика промысловых семейств рыб. Отличительные признаки семейств рыб, их использование и потребительские свойства.
90. Классификация пищевых концентратов, характеристика ассортимента различных групп, требования к качеству.

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

