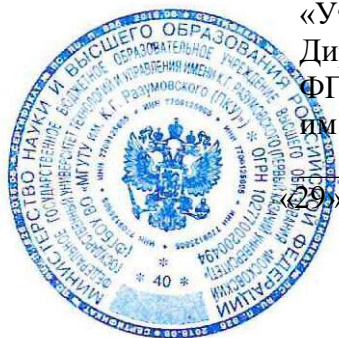


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ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

Кафедра «Социально-экономические науки»



«Утверждаю»

Директор БИТУ (филиал)

ФГБОУ ВО «МГУТУ

им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Е.В. Кузнецова Е.В. Кузнецова

«29» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.ДВ.05.01 - Товароведение продовольственных товаров

Направление подготовки 38.03.01 Экономика

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Экономика предприятий пищевой промышленности

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения очно-заочная

Год набора: 2020

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.01 Экономика (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. №1327, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Экономика предприятий пищевой промышленности».

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана группой в составе:
к.э.н., доцент Пономарева Л.Ф., к.э.н., доцент Пономарев Е.Е.

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы
к.э.н., доцент кафедры
«Социально-экономические
науки»



(подпись)

Е.Н. Мельникова

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Социально-экономические науки»
Протокол №11 от «29» июня 2023 года

И.о. заведующего кафедрой
«Социально-экономические
науки», к.э.н.



Н.П. Братишко

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины (модуля)	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП	4
3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)	4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы	5
5. Содержание дисциплины (модуля)	6
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)	6
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	7
5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий	7
6. Перечень практических занятий	7
6.1. План самостоятельной работы студентов	8
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов	8
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)	9
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):	9
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)	10
10. Образовательные технологии	11
11. Оценочные средства	12
11.1. Оценочные средства текущего контроля	13
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации	16
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями ..	21
13. Лист регистрации изменений	23

1. Цели и задачи 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 дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.05.01 «Товароведение продовольственных товаров» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Экономика» по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика» по очной, очно-заочной 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».

Изучение учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является базовым для последующего выполнения выпускной квалификационной работы.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций: Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-3, ПК-10.

ПК-3 - способностью выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами;

ПК-10 - способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: необходимые для составления экономических разделов планов расчеты; современные технические средства и информационные технологии; цели и задачи отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия.

Уметь: выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты; использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства; анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж.

Владеть: способностью обосновывать и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами; способностью осуществлять технологические процессы; системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и описание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
----------------------------	---

ПК-3 способностью выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами	Знает: необходимые для составления экономических разделов планов расчеты; цели и задачи отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия
	Умеет: выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты
	Владеет: способностью обосновывать и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами
ПК-10 способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии	Знает: современные технические средства и информационные технологии
	Умеет: использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства; анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж
	Владеет: способностью осуществлять технологические процессы; системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Курсы
		5
Аудиторные занятия* (контактная работа)	44	44
В том числе:		
Лекции	16	16
Практические занятия (ПЗ)	28	28
Самостоятельная работа* (всего)	82	82
Вид промежуточной аттестации	54	экзамен
Общая трудоемкость	часы	180
	зачетные единицы	180
		5
		5

* для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом¹

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 в электронной информационно-образовательной среде.

для обучающихся по индивидуальному учебному плану - учебному плану, обеспечивающему освоение соответствующей образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося (в том числе при ускоренном обучении, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, для лиц, зачисленных для продолжения обучения в соответствии с частью 5 статьи 5 Федерального закона от 05.05.2014 №84-ФЗ «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»).

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Раздел 1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров

Тема 1.1. Потребительские свойства продовольственных товаров (ПК-3, ПК-10)

Основные категории товароведения. Потребительские свойства продовольственных товаров. Пищевая ценность. Энергетическая ценность (калорийность). Кулинарно-технологические свойства. Эргономические свойства (удобство потребления). Органолептическая ценность. Физиологическая ценность продукта.

Тема 1.2. Методы определения качества продовольственных товаров (ПК-3, ПК-10)

Органолептический метод. Балльный способ оценки. Инструментальные (лабораторные) методы. Экспертный метод. Регистрационный метод. Расчетный метод. Социологический метод показателей качества продукции.

Тема 1.3. Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров (ПК-3, ПК-10)

Обобщение рисков при хранении продовольствия. Этапы обращения товара, основной задачей которых является сохранение его без потерь качества и количества, при минимальных затратах труда и материальных средств. Правила процесса хранения овощей и фруктов.

Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения

Тема 2.1. Зерно и зерномучные товары (ПК-3, ПК-10)

Краткая характеристика зерномучных товаров. Технологическая классификация зерномучных товаров. Основные зоны произрастания. Ассортимент зерномучных товаров. Показатели качества зерномучных товаров. Упаковка крупы и муки. Маркировка зерномучных товаров. Хранение зерномучных товаров. Транспортировка зерномучных товаров.

Тема 2.2. Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы (ПК-3, ПК-10)

Классификация плодов и овощей. Химический состав свежих плодов и овощей, их пищевая ценность. Краткая характеристика отдельных видов плодов. Краткая характеристика отдельных видов овощей. Требования к плодам и овощам, заготавливаемым для хранения и последующей переработки. Транспортирование свежих плодов и овощей. Хранение свежих плодов и овощей, заготавливаемых для последующей переработки. Особенности и способы хранения отдельных видов свежих плодов и овощей.

Тема 2.3. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия (ПК-3, ПК-10)

Классификация и ассортимент крахмала. Экспертиза крахмала. Дефекты крахмала. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение крахмала. Классификация и ассортимент сахара. Экспертиза сахара. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение сахара. Классификация и характеристика меда. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение меда.

Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения

Тема 3.1. Пищевые жиры и масложировые продукты (ПК-3, ПК-10)

Классификация пищевых жиров. Ассортимент растительных масел. Топленые жиры. Маргарины. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры. Спреды и смеси топленые. Изменения жиров при производстве и хранении. Классификация пищевых жиров в ТН ВЭД России.

Тема 3.2. Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты (ПК-3, ПК-10)

Строение, пищевая ценность и химический состав яйца. Классификация яиц и требования к их качеству. Упаковка, транспортировка и хранение яиц. Классификация молочных продуктов. Классификация и ассортимент молока. Оценка качества молока и сливок. Условия и сроки хранения молока и сливок.

Тема 3.3. Мясо и мясные товары (ПК-3, ПК-10)

Классификация, товароведная характеристика мяса сельскохозяйственных животных. Разделка и клеймение мяса, характеристика субпродуктов. Технология и ассортимент, характеристика колбасных изделий, мясных копченостей и консервов; дефекты, условия хранения.

Тема 3.4. Рыба и рыбные продукты (ПК-3, ПК-10)

Промысловые рыбы и нерыбное водное сырье, характеристика ассортимента рыбы и рыбных продуктов, дефекты, условия хранения.

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

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин		
		1	2	3
1.	Выпускная квалификационная работа			

5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Виды занятий в часах			
			Лекции	Практические занятия	СРС	Всего
1.	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	Потребительские свойства продовольственных товаров	2	4	10	16
		Методы определения качества продовольственных товаров	2	4	8	14
		Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров	2	4	8	14
2.	Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения	Зерно и зерномучные товары	2	2	8	12
		Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы	2	2	8	12
		Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	2	2	8	12
3.	Товароведение продовольственных товаров животного происхождения	Пищевые жиры и масложировые продукты	1	4	8	13
		Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты	1	2	8	11
		Мясо и мясные товары	1	2	8	11
		Рыба и рыбные продукты	1	2	8	11
	Контроль				54	
	Итого		16	28	82	180

Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов, в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1.	Раздел 1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	Лекция-визуализация; дискуссия
2.	Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения	Лекция-визуализация; дискуссия
3.	Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения	Лекция-визуализация; дискуссия

6. Перечень практических занятий

№ п/п	№ раздела дисциплины (модуля)	Наименование практических занятий	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
-------	-------------------------------	-----------------------------------	---------------------	--------------------	-------------------------

			офо	о-зфо	зфо		
1.	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	Изучение потребительских свойств и методов оценки качества продовольственных товаров	12	12	2	устный опрос, устный доклад, тесты	ПК-3; ПК-10
2.	Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения	Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки	12	6	2	устный опрос, устный доклад, тесты	ПК-3; ПК-10
3.	Товароведение продовольственных товаров животного происхождения	Изучение ассортимента и оценка качества молока и кисломолочных продуктов	10	10	4	устный опрос, устный доклад, тесты	ПК-3; ПК-10

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Раздел	Вид самостоятельной работы	Задание	Количество часов		
				офо	о-зфо	зфо
1	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	изучение лекционного материала, выполнение домашнего задания	определяется п.11 рабочей программы	29	26	43
2	Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения	изучение лекционного материала, выполнение домашнего задания	определяется п.11 рабочей программы	24	24	47
3	Товароведение продовольственных товаров животного происхождения	изучение лекционного материала, выполнение домашнего задания	определяется п.11 рабочей программы	32	32	64

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Освоение обучающимся учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» предполагает изучение материалов дисциплины на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций и семинаров. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения учебной дисциплины и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программы учебной дисциплины. Её может представить преподаватель на вводной лекции или самостоятельно обучающийся использует информацию на официальном Интернет-сайте Университета.

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа.

Обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к практическому занятию.

При подготовке и работе во время проведения практических занятий следует обратить внимание на следующие моменты: процесс предварительной подготовки, работа во время занятия, обработка полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к практическому занятию заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практического занятия, техники безопасности при работе в аудитории.

Работа во время практического занятия включает несколько моментов:

- консультирование студентов преподавателями с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности - устная. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждому практическому занятию. Это является необходимым условием при проведении текущего контроля и допуска к экзамену. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время передать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы.

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):

а) основная литература

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. – М.: Дашков и К, 2017. Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=511978>.

б) дополнительная литература

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. – М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=947717>.

1. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Ю.В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018 Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=940577>

2. Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчианц О.В., - 2-е изд. – М.:Дашков и К, 2018. Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=415542>

3. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С., - 6-е изд. – М.:Дашков и К, 2018. Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=430491>

4. 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. Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=512009>

5. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум / Березина В.В. – М.:Дашков и К, 2017. Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=512678>

6. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/Т.Н.Иванова – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=463725>.

в) программное обеспечение

1. Windows 8 (01804001006177)
2. MS Office 2010

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» (адрес доступа: <http://www.rucont.ru/>).
2. ЭБС «Znanium.com» (адрес доступа: <http://znanium.com/>).
3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» (адрес доступа: <http://biblioclub.ru/>).

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для изучения учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» в рамках реализации вариативной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 38.03.01 Экономика используются:

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. Оснащенность: рабочие места обучающихся; рабочее место преподавателя; проектор; экран; ноутбук; классная доска; учебно-наглядные пособия; барная стойка; холодильник; кофемашина;

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. Оснащенность: 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 для пробирок эппендорф, 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

Освоение учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий.

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

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- лекция-визуализация – передача информации посредством графического представления в образной форме (слайды, плакаты и т.д.). Лекция считается визуализацией, если в течение полутора часов преподаватель использует не менее 12 наглядных изображений, максимум - 21. Роль преподавателя в лекции-визуализации – комментатор. Подготовка данной лекции преподавателем состоит в том, чтобы изменить, переконструировать учебную информацию по теме лекционного занятия в визуальную форму для представления через технические средства обучения (ноутбук, акустические системы, экран, мультимедийный проектор) или ручную (схемы, рисунки, чертежи и т.п.). Лекцию-визуализацию рекомендуется проводить по темам, ключевым для данного предмета, раздела. При подготовке наглядных материалов следует соблюдать требования и правила, предъявляемые к представлению информации.

- дискуссия (от лат. discussion — рассмотрение, исследование) — это публичное обсуждение или свободный вербальный обмен знаниями, суждениями, идеями или мнениями по поводу какого-либо спорного вопроса, проблемы. Ее существенными чертами являются сочетание взаимодополняющего диалога и обсуждения-спора, столкновение различных точек зрения, позиций. По сравнению с распространенной в обучении лекционно-семинарской формой обучения дискуссия имеет ряд преимуществ:

1. Дискуссия обеспечивает активное, глубокое, личностное усвоение знаний. Хотя лекция является более экономичным способом передачи знаний, дискуссия может иметь гораздо более долгосрочный эффект. Активное, заинтересованное, эмоциональное обсуждение ведет к осмысленному усвоению новых знаний, может заставить человека задуматься, изменить или пересмотреть свои установки.

2. Во время дискуссии осуществляется активное взаимодействие обучающихся.

3. Обратная связь с обучающимися. Дискуссия обеспечивает видение того, насколько хорошо группа понимает обсуждаемые вопросы, и не требует применения более формальных методов оценки. Дискуссионный метод помогает решать следующие задачи: обучение участников анализу реальных ситуаций, а также формирование навыков отделения важного от второстепенного и формулирования проблемы; моделирование особо сложных ситуаций, когда

даже самый способный студент не в состоянии единолично охватить все аспекты проблемы; формирование способности критически оценивать и защищать свои убеждения.

Учебные часы дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий.

11. Оценочные средства

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

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий контроль	Контроль	Сумма баллов
Экзамен	30-70	20-30	60-100

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 тестов, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рубежный рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене. Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга. Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

- посещаемость лекций – по 5 баллов за 1 лекцию;
- один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;
- одно задание в тесте – до 1 рейтингового балла;
- доклады в устной форме – один доклад 10 баллов;
- активность на занятии - не более 5 баллов за 1 занятие.

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 30 рейтинговых баллов. Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине проходят процедуру добора 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. Ответ студента может быть максимально оценен на экзамене в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать экзамен в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

- 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;
- 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;
- 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично».

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

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

Аттестационная оценка по	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные
--------------------------	---

дисциплине	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 «неудовлетворительно».

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 для устного опроса (ПК-3; ПК-10)

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?
23. Перечислите виды товарной информации.
24. Строение зерна отдельных зерновых и бобовых культур. Особенности их химического состава.
25. Как используются преимущественно злаковые культуры пшеница и рожь? Другие зерновые и зернобобовые культуры?
26. Какие показатели характеризуют качество всех партий зерна, пшеницы и ржи, предназначенных для производства муки, пивоваренного ячменя, крупяных культур?
27. Что такое базисные и ограничительные кондиции на качество зерна? Промышленные? Специальные?

28. Какие виды и типы муки вырабатываются промышленностью?
29. Ассортимент вырабатываемых круп.
30. Какие требования предъявляются к сырью для производства хлеба и хлебных изделий?
31. Каковы современные направления в схемах приготовления пшеничного теста?
32. Ассортиментная политика в производстве хлебных изделий.
33. Какие существуют требования к качеству хлеба?
34. Перечислите ассортимент макаронных изделий.
35. Особенности транспортирования и хранения хлеба, макаронных изделий.
36. Какие группы и подгруппы плодоовощной продукции выделяют по товароведной классификации?
37. Каковы особенности химического состава плодов и овощей, их целевое использование?
38. Какие показатели качества учитывают при сортировке свежих плодов и овощей?
39. Перечислите, какие болезни чаще всего поражают плоды и овощи?
40. При каких условиях следует хранить свежие плоды и овощи?
41. Перечислите ассортимент сушеных плодов и овощей. Квашеных (соленых, моченых) овощей.
42. Какие Вы знаете виды и ассортимент плодоовощных консервов, выпускаемых пищевой промышленностью?
43. По каким показателям оценивают качество плодоовощных консервов?
44. . Какое сырье используется для производства крахмала?
45. Чем отличаются свойства крахмала, полученного из различного сырья?
46. Какие виды крахмалопродуктов выпускает пищевая промышленность?
47. Каковы особенности упаковки и хранения крахмала и крахмалопродуктов?
48. Какое сырье используется для производства сахара?
49. Перечислите ассортимент сахара.
50. Как классифицируются кондитерские изделия в зависимости от технологии производства и используемого сырья?
51. Назовите основной ассортимент кондитерских изделий по видам продукции.
52. Какие требования предъявляют к качеству кондитерских изделий?
53. Каковы особенности упаковки, транспортирования и хранения кондитерских изделий?
54. Назовите ассортимент плодово – ягодных соков.
55. Какие требования предъявляют к качеству сырья для получения пива?
56. Как делится пиво по способу обработки и цвету?
57. Какова классификация виноградных вин?
58. Виды водочных изделий.
59. Назовите основные виды растительных масел.
60. Как влияет процесс производства на качество растительных масел?
61. Какова классификация и ассортимент маргарина, кулинарных и кондитерских жиров, хлебопекарных жиров, майонеза?
62. Какие требования предъявляют к качеству масложировых продуктов, в том числе по показателям безопасности?
63. Каковы особенности упаковки, транспортирования и хранения растительных масел.
64. Перечислите виды и ассортимент пищевых концентратов.
65. Какие требования предъявляют к качеству пищевкусовых продуктов?
66. Каковы особенности упаковки, транспортирования, хранения пищевых концентратов? Пищевкусовых продуктов?
67. В чем состоит пищевая ценность молока?
68. Какими показателями характеризуется качество молока?
69. Какими способами консервируют молоко?
70. Какие существуют способы получения коровьего масла, и какое они оказывают влияние на свойства масла?

71. Перечислите показатели безопасности молока и молочных продуктов?
72. Перечислите особенности строения и химического состава яиц.
73. Как определяют качество яиц?
74. Какие существуют способы переработки яиц?
75. Назовите ассортимент яйцепродуктов?
76. Каковы особенности транспортирования и хранения яиц и яйцепродуктов?
77. Каковы принципы классификации промысловых рыб?
78. Назовите особенности строения рыб.
79. Перечислите основные семейства промысловых рыб и преимущественное использование видов рыб, относящихся к этим семействам.
80. Какие существуют способы консервирования рыбы? Ассортимент изделий?
81. Требования к качеству рыбы и рыбных продуктов.
82. Особенности хранения рыбы. Рыбных продуктов.
83. Перечислите основные виды детского питания.
84. Какие требования, предъявляют к качеству сырья для производства продуктов детского питания?
85. Особенности оценки качества продуктов детского питания.
86. Какую роль играет корочка подсыхания, образующаяся на поверхности охлажденного мяса?
87. Как делится мясо по степени свежести? Какие требования предъявляются к качеству свежего охлажденного, замороженного, размороженного мяса?
88. На какие категории делятся субпродукты? Что лежит в основе их деления на категории?
89. Требования к качеству субпродуктов.
90. Охарактеризуйте химический состав и пищевую ценность мяса птицы.

Демонстрационный вариант теста (ПК-3; ПК-10)

- 1) Товароведение-это...
 - а) систематизация видов товаров
 - б) знание о товарах
 - в) учёт о товарах
- 2) Потребительская стоимость-
 - а) выражает возможность потребителя
 - б) учитывает рынок цен на определённый товар
 - в) возможность удовлетворять потребитель
- 3) Что изучает товароведение?
 - а) рынок труда
 - б) продукты труда
 - в) использование товаров
- 4) Основные задачи товароведения
 - а) материалы для производства
 - б) исследование и разработка
 - в) формирование и проявление потребительской стоимости
- 5) Ассортимент-это
 - а) вид товаров
 - б) совокупность товаров
 - в) объединение товаров по группам

Примерная тематика докладов (ПК-3; ПК-10)

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 экзамен, который проводится в устной форме.

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-3	способностью выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами	Знает: необходимые для составления экономических разделов планов расчеты; цели и задачи отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия	Этап формирования знаний, умений и навыков
		Умеет: выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты	
		Владет: способностью обосновывать и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами	
ПК-10	способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии	Знает: современные технические средства и информационные технологии	Этап формирования знаний, умений и навыков
		Умеет: использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства; анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж	
		Владет: способностью осуществлять технологические процессы; системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях	

Уровень сформированности компетенций определяется:

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный»	«пороговый»	«продвинутый»	«высокий»
<p>Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>	<p>Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний составления экономических разделов планов, современных технологических процессов. Умения выполнять необходимые для составления экономических разделов планов, использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка обосновывать и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами, а также осуществления технологических процессов.</p>	<p>Компетенции сформированы. Знания составления экономических разделов планов, современных технологических процессов обширные, системные. Умения выполнять необходимые для составления экономических разделов планов, использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка обосновывать и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами, а также осуществления технологических процессов.</p>	<p>Компетенции сформированы. Знания составления экономических разделов планов, современных технологических процессов твердые, аргументированные, всесторонние. Умения выполнять необходимые для составления экономических разделов планов, использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка обосновывать и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами, а также осуществления технологических процессов.</p>
Описание критериев оценивания			
<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически

- отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	- правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «не удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые разделы	Компетенции, компоненты которых контролируются
1	Текущий контроль (устный опрос, устный доклад, тестирование)	Раздел 1-3	ПК-3, ПК-10
2	Промежуточный контроль	Раздел 1-3	ПК-3, ПК-10

Примерный перечень вопросов к экзамену

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 оснащенности 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