

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 38.03.02 Менеджмент

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Производственный менеджмент

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения очно-заочная, заочная

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12 января 2016 г. № 7, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Производственный менеджмент».

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

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



(подпись)

О.А. Сороченко

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., доцент



(подпись)

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 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)	13
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)	13
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)	13
10. Образовательные технологии	13
11. Оценочные средства	15
11.1. Оценочные средства для входного контроля	15
11.2. Оценочные средства текущего контроля	17
11.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме зачета)	22
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями	30
13. Лист регистрации изменений	31

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений в области товароведения продовольственных товаров, изучение принципов классификации, ассортимента и экспертизы качества продовольственных товаров.

Задачами освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является:

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья, материалов и готовых пищевых продуктов;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;
- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;
- 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 «Производственный менеджмент» по направлению подготовки 38.03.02 «Менеджмент» по очно-заочной, 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: «Технологии пищевых продуктов», «Экономика отраслей пищевой промышленности».

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:

ПК-8 – владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений;

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: навыки документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений.

Уметь: документально оформлять решения в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений.

Владеть: способностью использовать навыки документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений.

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

Изучение дисциплины «товароведение продовольственных товаров» направлено на формирование у обучающихся по программе высшего образования (бакалавриат) направления подготовки 38.03.02 Менеджмент, профиль «Производственный менеджмент» компетенций ОК-8.

Код и описание компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-8 – владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений	Знает:	навыки документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений
	Умеет:	документально оформлять решения в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений
	Владеет:	способностью использовать навыки документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Курс
		5
Аудиторные занятия* (контактная работа)	126	126
В том числе:		
Лекции	16	16
Практические занятия (ПЗ)	28	28
Самостоятельная работа* (всего)	82	82
Контроль	54	54
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость	часы	180
	зачетные единицы	5

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

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Курс
		5
Аудиторные занятия* (контактная работа)		16
В том числе:		
Лекции		8
Практические занятия (ПЗ)		8
Самостоятельная работа* (всего)		155

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»).

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

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)			
1.	Выпускная квалификационная работа	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

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Виды занятий в часах					Всего
			Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	СРС	
1.	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	Потребительские свойства продовольственных товаров	2	4			8	5
		Методы определения качества продовольственных товаров	2				8	5
		Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров	2	4			10	7
2.	Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения	Зерно и зерномучные товары	2	4			8	5
		Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы	2	4			8	5
		Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия					8	5
3.	Товароведение продовольственных товаров животного происхождения	Пищевые жиры и масложировые продукты	2	4			8	5
		Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты	2	4			8	7
		Мясо и мясные товары	2	2			8	5
		Рыба и рыбные продукты		2			8	5
Контроль							54	
Итого			16	28			82	180

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Виды занятий в часах					Всего
			Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	СРС	
1.	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	Потребительские свойства продовольственных товаров	1	1			16	18
		Методы определения качества продовольственных товаров	1				16	18
		Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров	1	1			16	17
2.	Товароведение продовольственных товаров	Зерно и зерномучные товары	1	1			14	16
		Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы	1	1			15	16

	растительного происхождения	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия					14	15
3.	Товароведение продовольственных товаров животного происхождения	Пищевые жиры и масложировые продукты	1	1			16	18
		Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты	1	1			16	18
		Мясо и мясные товары	1	1			16	18
		Рыба и рыбные продукты		1			16	17
Контроль								9
Итого			8	8			155	180

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-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
2.	Тема 1.2. Методы определения качества продовольственных товаров	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции; тестирование
3.	Тема 1.3 Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции; тестирование
4.	Тема 2.1 Зерно и зерномучные товары	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции; тестирование
5.	Тема 2.2. Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции; тестирование
6.	Тема 2.3 Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции; тестирование
7.	Тема 3.1. Пищевые жиры и масложировые продукты	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции; тестирование
8.	Тема 3.2. Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
9.	Тема 3.3. Мясо и мясные товары	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции; тестирование
10.	Тема 3.4. Рыба и рыбные продукты	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции; тестирование

6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических занятий	Трудоемкость (час.) ОЗФО	Трудоемкость (час.) ЗФО	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	Практическая работа №1 Изучение потребительских свойств и методов оценки качества продовольственных товаров	4	1	Реферат, сообщение по теме	ПК-8
		Практическая работа №2 Изучение ассортимента и оценка качества мучных кондитерских	4	1	Реферат, сообщение по теме	ПК-8

		изделий				
2.	Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения	Практическая работа № 3 Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки	4	1	Реферат, сообщение по теме	ПК-8
		Практическая работа №4 Изучение ассортимента и оценка качества хлебобулочных и макаронных изделий			Реферат, сообщение по теме	ПК-8
		Практическая работа № 5 Изучение ассортимента и оценка качества пищевых жиров	4	1	Реферат, сообщение по теме	ПК-8
		Практическая работа №6 Изучение ассортимента и оценка качества свежих и переработанных овощей	4	1	Реферат, сообщение по теме	ПК-8
3.	Товароведение продовольственных товаров животного происхождения	Практическая работа №7 Изучение ассортимента и оценка качества молока кисломолочных продуктов	4	1	Реферат, сообщение по теме	ПК-8
		Практическая работа №8 Изучение категорий, торговых сортов и качества мяса животных и птицы	2	1	Реферат, сообщение по теме	ПК-8
		Практическая работа №9 Изучение ассортимента и качества свежих и переработанных рыбных товаров	2	1	Реферат, сообщение по теме	ПК-8

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Количество часов для ОЗФО	Количество часов для ЗФО
1	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	изучение лекционного материала, выполнение домашнего задания	определяется п.11 рабочей программы	26	48
2	Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения	изучение лекционного материала, выполнение домашнего задания	определяется п.11 рабочей программы	24	43
3	Товароведение продовольственных товаров животного происхождения	изучение лекционного материала, выполнение домашнего задания	определяется п.11 рабочей программы	32	64
	Итого			82	155

Вопросы для самоподготовки:

1. Предмет, задачи товароведения продтоваров в условиях рыночных отношений.
2. Классификация, кодирование, штриховое кодирование.
3. Хранение продтоваров, виды хранения, сроки хранения.
4. Факторы, влияющие на сохраняемость потребительских свойств продтоваров.
5. Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров.
6. Виды потерь продовольственных товаров и меры по их предупреждению.

7. Основы консервирования продовольственных товаров.
8. Потребительские свойства продовольственных товаров.
9. Химический состав продовольственных товаров.
10. Понятие об экспертизе, виды экспертизы.
11. Понятия «идентификация» и «фальсификация», виды и способы.
12. Порядок приемки продовольственных товаров.
13. Пищевые добавки, классификация, нормирование.
14. Показатели качества, методы исследования, понятие конкурентоспособности продовольственных товаров.
15. Техническое регулирование продовольственных товаров.
16. Сахар. Пищевая ценность сахара. Ассортимент. Качество. Упаковка. Хранение.
17. Мед. Пищевая ценность. Классификация. Ассортимент меда. Качество. Упаковка. Хранение. Виды и способы фальсификации.
18. Мучные кондитерские изделия. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Требования к качеству. Хранение мучных кондитерских изделий.
19. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Потребительские свойства. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Упаковка. Хранение.
20. Карамель, конфеты, шоколад. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент. Отличие конфет от карамели. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Упаковка. Хранение.
21. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Ассортимент. Требования к качеству. Транспортирование. Хранение.
22. Соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Ассортимент. Качество. Упаковка. Условия хранения.
23. Рыбные консервы и пресервы. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.
24. Икорные товары. Формирование потребительских свойств. Ассортимент. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.
25. Яйца куриные. Строение яиц. Потребительские свойства. Классификация. Упаковка. Маркировка. Хранение. Дефекты яиц.
26. Колбасные изделия. Потребительские свойства колбасных изделий. Сравнительная характеристика видов колбасных изделий. Качество. Дефекты. Упаковка. Хранение. Потери и пути снижения при хранении.
27. Мясные консервы. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.
28. Мясо птицы. Особенности морфологического и химического состава. Пищевая ценность. Классификация. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.
29. Мясо. Потребительские свойства мяса. Классификация. Маркировка мяса. Стандартная разрубка туш. Показатели качества. Дефекты. Хранение.
30. Крупы, классификация, потребительские свойства. Ассортимент. Показатели качества, дефекты, потери в процессе товародвижения.
31. Мука. Классификация. Ассортимент муки. Влияние сырья на потребительские свойства муки. Качество. Хранение.
32. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация. Ассортимент. Потребительские свойства. Дефекты и болезни хлеба. Транспортирование и хранение. Сроки реализации.
33. Макароны. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Хранение.
34. Молоко. Сливки. Потребительские свойства и формирование ассортимента молока. Упаковка. Маркировка. Хранение, потери при хранении.
35. Кисломолочные продукты: сметана, творог, кисломолочные напитки. Потребительские свойства. Качество. Упаковка. Хранение.
36. Сыры. Пищевая ценность сырья. Классификация. Сравнительная характеристика видов. Требования к качеству. Упаковка. Маркировка. Хранение.
37. Свежие овощи и плоды. Классификация. Характеристика и использование овощей, Дефекты. Хранение.

38. Продукты переработки плодов и овощей. Цели и способы переработки. Классификация. Ассортимент. Пищевая ценность.
39. Плодоовощные консервы. Потребительские свойства. Классификация. Ассортимент. Качество. Дефекты. Условия хранения.
40. Растительные масла. Животные жиры. Классификация в зависимости от способа получения. Ассортимент. Качество. Упаковка. Хранение.
41. Пищевые жиры. Маргарин. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Хранение.
42. Масло коровье. Сырье. Способы получения. Потребительские свойства. Классификация. Ассортимент. Упаковка. Транспортирование. Хранение.
43. Алкогольные напитки. Физиологическое воздействие на организм человека. Сырье. Классификация. Характеристика отдельных групп по ассортименту. Виды фальсификации.
44. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Классификация. Потребительские свойства. Ассортимент. Упаковка. Хранение.
45. Чай. Кофе. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Сорта. Ассортимент. Упаковка. Хранение.

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, семинаров и практических занятий. Самостоятельная работа включает комплекс различных видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения учебной дисциплины и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программой учебной дисциплины. Ее 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 Университет, 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 заключается в следующем.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа:

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку 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:

Целевое назначение практических занятий состоит в развитии познавательных способностей, самостоятельности мышления и творческой активности обучающихся;

углублении, расширении, детализировании знаний, полученных на лекции в обобщенной форме, и содействии выработке навыков профессиональной деятельности.

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 может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждому практическому занятию. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

При подготовке и работе во время проведения практических занятий следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку 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 проведения практического занятия включает несколько моментов:

- консультирование студентов преподавателями и вспомогательным персоналом 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 может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждому практическому занятию. Это является необходимым условием допуска к промежуточной аттестации. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

Самостоятельная работа.

Конкретные требования к самостоятельной работе студентов определяются в Федеральных государственных образовательных стандартах высшего профессионального образования по направлениям и специальностям.

Согласно требованиям нормативных документов самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом образовательного процесса, так как она обеспечивает закрепление получаемых на лекционных занятиях знаний путем приобретения навыков осмысления и расширения их содержания, навыков решения актуальных проблем.

Работа с учебной литературой

При работе с учебной литературой необходимо подобрать литературу, научиться правильно ее читать, вести записи.

Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего.

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Студент должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Нужно добиваться точного представления о том, что изучаешь. Полезно составлять опорные конспекты.

Подготовка к промежуточной аттестации.

Подготовка к промежуточной аттестации способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению

практических задач. Готовясь к промежуточной аттестации, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания.

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: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-005764-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/354879>
2. Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчиянц 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>

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>
2. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Ю.В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018- Режим доступа:
3. 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>

в) программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7
2. Microsoft Office 2013 Standard

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»"
2. ООО "ЗНАНИУМ"
3. ООО ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):

Для изучения учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» в рамках реализации вариативной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент 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

При реализации учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, тренинги в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

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:

- 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.

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 (электронная почта, электронный учебник, тестирование, видеофильм, презентация, форум и др.).

11. Оценочные средства (ОС):

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

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий контроль	Рубежный 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 контрольных работ, 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:

контрольная работа – до 20 рейтинговых баллов;

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

одно задание в тесте – до 1 рейтингового балла.

одно задание в итоговом тесте – до 2 рейтинговых баллов.

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.

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.

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 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 «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 входного контроля

Примерные вопросы для устного опроса (ПК-8):

1. Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров. Товароведение как наука. Развитие товароведения на современном этапе.
2. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. Объекты товароведной оценки.
3. Классификация продовольственных товаров. Виды классификации: происхождение, химический состав, степень обработки, назначение товаров и др. Понятие ассортимента.
4. Основные положения ГОСТ Р 51074-2003 «Товары пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей» и др.
5. Пищевая ценность продовольственных товаров. Энергетическая, физиологическая, биологическая ценность. Характеристика.
6. Химический состав пищевых продуктов. Принципы сбалансированного питания. Пищевые и биологически активные добавки.
7. Качество и безопасность продовольственных товаров. Показатели качества и безопасности. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
8. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров, декларация соответствия.
9. Органолептические и физико-химические методы контроля качества продовольственных товаров. Характеристика методов.
10. Зерно. Важнейшие зерновые культуры. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
11. Мука. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
12. Крупы. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
13. Макароны изделия. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
14. Хлеб и хлебобулочные изделия. Концентраты из зернового сырья. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
15. Бараночные и сухарные изделия. Технология производства. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
16. Свежие овощи. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
17. Свежие плоды и ягоды. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.

18. Орехоплодные. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
19. Переработанные плоды и овощи. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам. Заменители сахара.
20. Свежие и переработанные грибы. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
21. Сахар. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам. Заменители сахара.
22. Мед. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.

11.2. Оценочные средства текущего контроля

Примерный тест (ПК-8):

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 (выбрать 2 варианта)
 - 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

6. Структура ассортимента
 - а) процентное соотношение совокупностей изделий к группам товаров
 - б) процентное соотношение между общим кол-вом товаров и их групп
 - в) процентное соотношение определенных изделий к их общему количеству

7. Формирование ассортимента-...
 - а) классификация товаров по группам, видам, спросу
 - б) подбор товаров по группам, видам, спросу
 - в) подбор товара только по спросу потребителя

8. Основные причины обновления ассортимента-... (выбрать несколько)
- а) увеличение количества потребителей
 - б) появление (замена) устаревших товаров
 - в) повышение качества и конкурентоспособности
9. Факторы, влияющие на формирование ассортимента (выбрать 2 варианта)
- а) рентабельность
 - б) спрос
 - в) качество товаров
 - г) предложение
10. Количество товарных линий - это...
- а) широта товарной номенклатуры
 - б) длина товарной номенклатуры
 - в) глубина товарной номенклатуры
11. Мерой потребительской стоимости является...
- а) требование к товарам
 - б) качество
 - в) % удовлетворения
- 12). Фактор, влияющий на формирование качества товара
- а) особенности управления и ценообразования
 - б) эффективность производства
 - в) изучение рынка труда
- 13).Фактор стимулирующий качество товаров
- а) разработка требований к товарам
 - б) контроль готовой продукции
 - в) материальная заинтересованность работников
14. Фактор, способствующий сохранению качества товаров
- а) условия транспортирования
 - б) санкции за производство некачественной продукции
 - в) качество проектирования и конструирования
15. На сколько групп можно подразделить факторы обеспечивающие качество товаров
- а) 1
 - б) 3
 - в) 5
16. Какой термин определяется, как совокупность свойств продукции, обуславливающая её пригодность удовлетворять определённые потребности в соответствии с назначением
- а) свойство
 - б) категория
 - в) качество
17. Для того чтобы полно удовлетворять потребности, необходимо на стадии разработки сформулировать...
- а) ассортимент
 - б) качество
 - в) требование к товарам

18. Факторы: условия хранения, условия реализации, тех. помощь в обслуживании относятся к...
- а) факторы обеспечивающие качество товаров
 - б) факторы способствующие сохранению качества товаров
 - в) факторы стимулирующие качество товаров
19. Управление качеством может осуществляться через
- а) формирование, стимулирование и сохранение
 - б) стимулирование, контроль готовой продукции, качество изготовления
 - в) формирование, сохранение и маркировка
20. Какой термин тесно связан с требованиями
- а) условия
 - б) свойства
 - в) качество
21. К лентообразным макаронным изделиям относят:
- а) макароны
 - в) лапшу
 - г) вермишель
22. При высушивании целых абрикосов без косточек получают
- а) урюк
 - б) курагу
 - г) кишмиш
23. К клубнеплодам относятся овощи:
- а) морковь
 - б) свекла
 - в) топинамбур
24. Какие из перечисленных овощных консервов относятся к закусточным?
- а) «Зеленый горошек консервированный»
 - б) «Томатное пюре»
 - в) «Икра кабачковая»
25. Шоколад в зависимости от технологии производства и степени измельчения подразделяют на:
- а) обыкновенный и десертный
 - б) кашированный и с начинкой
 - в) пористый и десертный
26. Игристые вина по массовой концентрации сахаров подразделяют на:
- а) брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое
 - б) брют, полусладкое, сладкое, сухое
 - в) брют, полусухое, сухое, розовое
27. На основе смешанного брожения готовят кисломолочные напитки:
- а) ряженку
 - б) кумыс, кефир
 - в) простоквашу
28. Саломасы являются основным сырьем для производства:
- а) маргарина, кулинарных, кондитерских жиров

- б) майонеза, спреда, мыло
- в) топленых жиров, маргарина

29. Категория субпродуктов зависит от:

- а) видовой принадлежности
- б) пищевой ценности
- в) сроков хранения

30. Категория тушки цыпленка-бройлера зависит от:

- а) упитанности и качества технологической обработки
- б) термического состояния
- в) степени свежести и массы

31. Куринные пищевые яйца подразделяют на диетические и столовые в зависимости?

- а) От массы и качества
- б) От срока хранения и массы
- в) От качества и срока хранения

32. От чего зависит высота воздушной камеры яйца.

- а) ни от чего не зависит
- б) от срока снесения яйца
- в) от температуры

33. Как классифицируют минеральные воды в зависимости от способа получения?

- а) натуральные и специальные
- б) столовые и лечебные
- в) стесственные и искусственные

34. Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям: внешнему виду,...

- а) запаху, вкусу
- б) качеству разделки, запаху, вкусу
- в) качеству разделки, консистенции, запаху

35. В зависимости от места обитания рыб делят на следующие группы: морские,...

- а) пресноводные, питающие, полупроходные
- б) речные, озерные, жирующие
- в) пресноводные, проходные, полупроходные

36. По рецептуре теста хлеб пшеничный бывает:

- а) улучшенный и сдобный
- в) простой и улучшенный
- г) простой и комбинированный

37. Какие три вида крупы вырабатываются из пшеницы?

- а) пшено
- б) кускус, булгур
- в) перловая

38. К настоящим ягодам относятся:

- а) виноград, облепиха
- б) малина, ежевика
- в) облепиха и малина

39. В зависимости от используемой части растения свежие овощи подразделяют на

подклассы:

- а) вегетативные, плодовые
- б) универсальные и технические
- в) столовые и кормовые
- г) корнеплоды

40. К какой группе овощей относят огурцы?

- а) томатные
- б) тыквенные
- в) десертные

41. Допустимыми дефектами шоколада являются:

- а) пузырьки, пятна, царапины на поверхности
- б) сахарное и жировое поседение
- в) незначительное повреждение шоколадной молью

42. В зависимости от продолжительности и способов выдержки коньячных спиртов коньяки классифицируют:

- а) ординарные, марочные, коллекционные
- б) неординарные, марочные, коллекционные
- в) марочные, ординарные, коньяки с выдержкой не менее двух лет

43. Как называют классическое ароматизированное виноградное вино, содержащее полынь?

- а) мадера
- б) вермут
- в) херес

44. Из топленого молока изготавливают кисломолочные продукты:

- а) сметану
- б) ряженку, варенец
- в) топленое молоко

45. Какое растительное масло содержит больше витаминов, имеет выше пищевую ценность

- а) нерафинированное
- б) дезодорированное
- в) рафинированное

46. Наименьшее количество влаги содержится в:

- а) полукопченых колбасах
- б) сырокопченых колбасах
- в) вареных

47. Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами:

- а) физический бомбаж
- б) химический бомбаж
- в) герметический легковес

48. Какие яйца чаще всего заражаются сальмонеллезом.

- а) утиные
- б) куриные
- в) яйца цесарки

49. Дефект «Запаривание» образуется у рыбной продукции при

- а) холодном копчении

- б) полугорячем копчении
- в) горячем копчении

50. Рыбу маринованную делят на сорта:

- а) высший и первый
- б) высшей, первый, второй
- в) на сорта не делят

Примерные аналитические задания

1. В магазин поступила партия вермишели группы Б (из мягкой стекловидной пшеницы), 1 сорта без добавок . Изделия сложили на склад штабелем высотой 8 рядов, хранили при T +20С и влажности воздуха 68 – 70%, через 12 месяцев в мешках было обнаружено 0,9 кг обломков вермишели.

Можно ли реализовать эти макаронны?

Можно ли предъявит претензию поставщику?

2. По каким признакам определяется категория упитанности мяса говядины.

Определить розничную разделку туш говядины.

Какие параметры указывают в клейме на мясо.

3. Дайте заключение о свежести говядины, если ее поверхность местами увлажненная, мышцы на разрезе красные, слегка липкие, ямка, образующая при надавливании пальцем, выравнивается медленно, запах слегка кисловатый%.

4. При приемке в магазин партии манной крупы в количестве 25 мешков по 50 кг. Товаровед при приемке обнаружил, что крупа представляет собой полупрозрачную, ребристую крупку, ровного кремового цвета, без посторонних привкусов и запаха.

Определить марку крупы.

Можно ли выдать по проведенным исследованиям сертификат соответствия.

ТЕМЫ ДОКЛАДОВ (ПК-8)

1. Актуальные проблемы товароведения на современном этапе
2. Потребительская и меновая стоимость товара
3. Назначение информации о товарах. Виды информации. Разновидности товара.
4. Общие требования и содержание маркировки потребительской и транспортной тары.
5. Оценка качества товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров
6. Национальная система стандартизации
7. Признание результатов сертификации и расширение международной торговли
8. Сертификация продукции и услуг: сущность понятия, правовые основы
9. Статистические методы обеспечения качества и их стандартизация
10. Государственный реестр продукции и услуг
11. Идентификация и фальсификация товаров

11.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена)

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-8	владением навыками документального оформления решений в	<u>Знать:</u> навыки документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности	Этап формирования знаний и навыков

	управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений	организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений	
		<u>Уметь:</u> документально оформлять решения в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений	
		<u>Владеть:</u> способностью использовать навыки документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений	

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Компетенции, компоненты которых контролируются
1	Тема 1.1. Потребительские свойства продовольственных товаров Тема 1.2. Методы определения качества продовольственных товаров Тема 1.3 Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров Тема 2.1 Зерно и зерномучные товары Тема 2.2. Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы Тема 2.3 Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия Тема 3.1. Пищевые жиры и масложировые продукты Тема 3.2. Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты Тема 3.3. Мясо и мясные товары Тема 3.4. Рыба и рыбные продукты	Реферат, доклад, тестирование, лабораторные работы, зачет	ПК-8

ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

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.

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМА

Коллоквиумы по курсу «Товароведение продовольственных товаров» не предусмотрены.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

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

ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ)

Курсовые проекты по курсу «Товароведение продовольственных товаров» не предусмотрены

Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации (экзамен) обучающихся по учебной дисциплине (ПК-8)

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.

Уровень сформированности компетенций определяется:

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный» Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	«пороговый» Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	«продвинутый» Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	«высокий» Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
Обучающийся демонстрирует: - 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; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные	Обучающийся демонстрирует: - 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 ошибок решать	Обучающийся демонстрирует: - 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; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить;	Обучающийся демонстрирует: - 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 последовательные,

программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	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.	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 зачет», «не удовлет.»	Оценка «зач./удовлет», «удовлет.»	Оценка «зач./ хорошо», «хорошо»	Оценка «зач./отлично», «отлично»

Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный» Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	«пороговый» Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности и практического навыка.	«продвинутый» Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	«высокий» Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка

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 оснащении 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			