

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

В.В. Палаткин
«19» мая 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А.С. Джангазиева
«19» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Составитель	Джумагалиева Г.Р., канд.психол.н., доцент кафе- ры ППСИ
Согласовано с работодателями:	Юлдашев Р.К., шеф-повар ООО Терракота Корнейченко Н.В., заведующая отделением сервисных технологий и дизайн ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»
Направление подготовки	19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) ОПОП	«Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса»
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	Очная/заочная
Год приема	2025
Курс	3 (по очной форме)/3 (по заочной форме)
Семестр(ы)	5,6 (по очной форме)/5,6(по заочной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Целями освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» являются формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции; освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности; создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

1.2. Задачи освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»:

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;
- проведение стандартных 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;
- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциальных поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к обязательной части (Б1.Б.26) программы подготовки бакалавров очного отделения по направлению 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания. Профиль «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса» и осваивается в 5,6 семестрах.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами:

- *«Пищевая химия»*
- *«Биохимия»*
- *«Методы исследования пищевого сырья и продуктов питания»*

Знания:

- химического состава пищевых продуктов, физических свойств (влажность, плотность, теплоемкость), процессов, происходящих при хранении и переработке;
- о жизнедеятельности микроорганизмов, влияющих на качество и безопасность пищевых продуктов, основные группы микроорганизмов и их роль в порче продуктов;
- технологических процессов производства различных групп продовольственных товаров, их влияния на качество и свойства конечной продукции;

Умения:

- Определять органолептические показатели (цвет, запах, вкус, консистенция), использовать приборы для определения физико-химических показателей (влажность, кислотность, сахаристость и др.);
- Распознавать различные виды продуктов, определять их происхождение и состав;
- Использовать лабораторное оборудование, анализировать результаты исследований;

Навыки:

- Оценки качества продуктов с использованием органолептических методов;
- Проведения анализов, обработка результатов.

2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- *Технология продукции общественного питания;*
- *Безопасность продовольственного сырья.*

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

б) общепрофессиональных (ОПК):

ОПК-2 - Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5 - Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности;

в) профессиональных (ПК):

ПК-4 - Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (в том числе функционального и специализированного назначения).

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ОПК-2	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	функциональные обязанности различных подразделений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, принципы построения организационных структур, схемы взаимодействия между	разрабатывать планы работы, распределять задачи между сотрудниками, контролировать выполнение планов; оптимизировать рабочие процессы, контролировать эффективность работы персонала, координировать	умение анализировать данные, делать прогнозы, принимать решения на основе анализа; практическое применение методов мотивации, обучения и развития персонала, умение эффективно управлять
	ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания			

		подразделениями; принципы планирования, организации, мотивации и контроля, стили управления, теория принятия решений, методы анализа и прогнозирования; технологические процессы приготовления пищи, стандарты обслуживания гостей, правила сервировки стола, виды и особенности обслуживания различных типов гостей; методы подбора, обучения и развития персонала, принципы мотивации сотрудников, основы трудового права; идентификация, оценка и управление рисками в сфере гостеприимства и общественного питания.	ть деятельность различных служб; осуществлять контроль за соблюдением стандартов обслуживания, анализировать показатели эффективности работы, выявлять и устранять недостатки; анализировать информацию, оценивать риски, принимать обоснованные решения в условиях неопределенности.	командой
--	--	--	---	----------

ОПК-5	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере общественного питания и определять способы их достижения	теоретические основы функционирования рыночной экономики; закономерности и принципы экономического поведения субъектов хозяйствования; принципы и методы государственного регулирования экономических систем; основы построения, расчёта и анализа современной системы показателей в сфере экономики	применять экономическую терминологию; анализировать и оценивать экономическую информацию; определять и анализировать производство экономически показатели	навыки и опыт определения, анализа, оценки производственно-экономических показателей предприятия; принятие экономических обоснованных управленческих решений; обеспечение экономической эффективности предприятия
ПК-4	ПК-4.1 Изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания ПК-4.2 Проводит исследования по заданной методике и анализирует результаты экспериментов ПК-4.3 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.	методы организации научно-исследовательской работы; технологию выбора методов экспериментальной работы; методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-	ставить задачи исследования; выбирать методы экспериментальной работы; интерпретировать и представлять результаты научных исследований; систематизировать и анализировать полученную информацию; оформлять заявки на	навыками безопасной работы в микробиологической лаборатории; навыками выделения и идентификации основных групп микроорганизмов, встречающихся в пищевой промышленности;

		исследовател ьских и научно- производстве нных задач в области производства продуктов питания с учётом фундаментал ьных знаний техники и технологий	интеллектуал ьную собственность	навыками изучения и анализа научно- технической информации , отечественн ого и зарубежного опыта по профилю подготовки и будущей профессион альной деятельност и; методами технохимич еского контроля и определения свойств добавок и улучшителе й, их пригодности для использован ия в продуктах питания; практически ми навыками анализа свойств сырья и полуфабрик атов, влияющих на оптимизаци ю технологиче ского процесса и качество готовой продукции
--	--	--	---------------------------------------	--

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 4,4 зачетные единицы (252 часа).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной и заочной формы обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	3,4	3,4
Объем дисциплины в академических часах	288	288
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	93,50	22,50
- занятия лекционного типа, в том числе:	35	8
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	53	12
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-
- в ходе подготовки и защиты курсовой работы	2	2
- консультация (предэкзаменационная)	3	3
- промежуточная аттестация по дисциплине	0,50	0,50
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	194,50	262,50
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	экзамен – 4,5 семестр	экзамен – 4,5 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины
для очной формы обучения

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточно й аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Семестр 5.										
Раздел 1. Общие основы товароведения продовольственных товаров.	6		6					32	44	Устный опрос Контрольная работа Тест
Раздел 2. Товароведение мясных товаров.	6		6					33	45	Устный опрос Контрольная работа Тест

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточно й аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Раздел 3. Товароведение молочных товаров.	6		6					32	44	Устный опрос кейс-задача
ИТОГО за семестр:	18		18					97	133	экзамен
Семестр 6.										
Раздел 4. Товароведение хлебобулочных и кондитерских товаров.	6		12					32	50	Устный опрос Кейс-задача
Раздел 5. Товароведение плодоовощных товаров.	6		12					33	51	Устный опрос Контрольная работа Тест
Раздел 6. Товароведение консервированных и других видов продовольственных товаров.	5		11					32,50	50,50	Устный опрос Контрольная работа Кейс-задача
КУРСОВЫЕ РАБОТЫ							2		2	
Консультации									3	
Контроль промежуточной аттестации									0,5	
ИТОГО за семестр:	17		35					97,50	157	Экзамен
Итого за весь период	35		53				2	194,50	288	

для заочной формы обучения

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточно й аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Семестр 5.										
Раздел 1. Общие основы товароведения продовольственных товаров.	1		2					45	48	Устный опрос Контрольная работа Тест
Раздел 2. Товароведение мясных товаров.	1		2					45	48	Устный опрос Контрольная

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточно й аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
										работа Тест
Раздел 3. Товароведение молочных товаров.	2		2					41	49	Устный опрос кейс-задача
ИТОГО за семестр:	4		6					131	141	экзамен
Семестр 6.										
Раздел 4. Товароведение хлебобулочных и кондитерских товаров.	1		2					45	48	Устный опрос Кейс-задача
Раздел 5. Товароведение плодоовощных товаров.	1		2					45	48	Устный опрос Контрольная работа Тест
Раздел 6. Товароведение консервированных и других видов продовольственных товаров.	2		2					41,5	45,5	Устный опрос Контрольная работа Кейс-задача
КУРСОВЫЕ РАБОТЫ							2		2	
Консультации									3	
Контроль промежуточной аттестации									0,5	
ИТОГО за семестр:	4		6					131,50	147	Экзамен
Итого за весь период	8		12				2	262,50	288	

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины и формируемых компетенций

Для очной формы обучения

Разделы, тема дисциплины	Кол-во часов	Код компетенции			
		ОПК- 2	ОПК- 5	ПК-4	общее количество компетенций
Раздел 1. Общие основы товароведения продовольственных товаров.	44	+	+	+	3
Раздел 2. Товароведение мясных товаров.	45	+	+	+	3
Раздел 3. Товароведение молочных товаров.	44	+	+	+	3
Раздел 4. Товароведение хлебобулочных и кондитерских товаров.	50	+	+	+	3

Раздел 5. Товароведение плодоовощных товаров.	51	+	+	+	3
Раздел 6. Товароведение консервированных и других видов продовольственных товаров.	50,50	+	+	+	3
Курсовые работы	2	+	+	+	3
Консультации	3	+	+	+	3
Контроль промежуточной аттестации	0,50	+	+	+	3
<i>Итого</i>	288				

Краткое содержание каждой темы дисциплины

Раздел 1. Общие основы товароведения продовольственных товаров.

Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров. Основные показатели качества продовольственных товаров (органолептические, физико-химические, микробиологические). Методы оценки качества. Нормативно-техническая документация (ГОСТы, ТУ, СанПиН). Маркировка и упаковка продовольственных товаров. Хранение и транспортировка продовольственных товаров. Основные принципы обеспечения безопасности пищевых продуктов (ХАССП).

Раздел 2. Товароведение мясных товаров.

Ассортимент мясных товаров (говядина, свинина, баранина, птица, субпродукты). Строение мяса, химический состав и пищевая ценность. Показатели качества мяса (органолептические, физико-химические, микробиологические). Дефекты и пороки мяса. Способы переработки мяса (охлаждение, заморозка, копчение, вяление, консервирование). Оценка качества мясных продуктов. Маркировка и хранение.

Раздел 3. Товароведение молочных товаров.

Ассортимент молочных товаров (молоко, сливки, сметана, творог, сыры, масло, кисломолочные продукты). Химический состав и пищевая ценность. Показатели качества молочных продуктов (органолептические, физико-химические, микробиологические). Дефекты и пороки молочных продуктов. Технология производства молочных продуктов. Оценка качества молочных продуктов. Маркировка и хранение.

Раздел 4. Товароведение хлебобулочных и кондитерских товаров.

Ассортимент хлебобулочных товаров (хлеб, булочки, батоны, сдобные изделия). Ассортимент кондитерских товаров (сахарные, шоколадные, мучные, карамельные изделия). Сырье для производства хлебобулочных и кондитерских товаров. Технология производства. Показатели качества (органолептические, физико-химические). Дефекты и пороки. Хранение и транспортировка.

Раздел 5. Товароведение плодоовощных товаров.

Ассортимент плодоовощных товаров (фрукты, овощи, ягоды, грибы). Химический состав и пищевая ценность. Показатели качества (органолептические, физико-химические). Методы оценки свежести и сохранности. Способы переработки плодоовощных товаров (консервирование, сушка, заморозка). Дефекты и пороки. Хранение и транспортировка.

Раздел 6. Товароведение консервированных и других видов продовольственных товаров.

Ассортимент консервированных товаров (мясные, рыбные, овощные, фруктовые консервы). Технология консервирования. Показатели качества консервов (органолептические, физико-химические, микробиологические). Дефекты и пороки консервов. Хранение и транспортировка. Товароведение других видов продовольственных товаров (макаронные изделия, крупы, сахар, растительные масла, напитки). Основные принципы экспертизы продовольственных товаров.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится контроль знаний, обязательным проведение проектной работы в команде.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная – все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая – одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная – каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление действий по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

для очной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол- во часов	Формы работы
Современные технологии производства и обработки продовольственных товаров: (глубокое изучение конкретных технологий, например, высокого давления, мембранной фильтрации, ионизирующего излучения, нанотехнологий в пищевой промышленности).	32	письменное домашнее задание
Маркировка и этикетирование продовольственных товаров: (детальное изучение законодательных требований разных стран, использование различных типов штрих-кодов, декларирование пищевой ценности и аллергенов, маркировка органической продукции и продуктов с ГМО). Оценка качества продовольственных товаров с использованием современных методов анализа: (изучение сенсорных методов оценки, физико-химических методов анализа, микробиологических методов, молекулярно-генетических методов, спектроскопических методов).	33	письменное домашнее задание
Управление качеством и безопасностью продовольственных товаров на всех этапах товароведческой деятельности: (НАССР, ISO 22000, системы контроля качества, требования к складскому хранению, транспортировке и реализации). Экономические аспекты товароведения продовольственных товаров: (анализ рыночной конъюнктуры, ценообразование, логистика, маркетинг продовольственных товаров).	32	письменное домашнее задание
Товароведение продовольственных товаров в условиях электронной коммерции: (особенности онлайн-торговли продовольственными товарами, проблемы обеспечения качества и безопасности, роль цифровой маркировки).	32	письменное домашнее задание
Товароведение функциональных продуктов питания: (изучение продуктов с добавленными биологически активными веществами, пробиотиков, пребиотиков, нутрицевтиков). Товароведение продуктов питания для специальных диет: (товароведение продуктов для детского питания, для диабетиков, для людей с аллергиями, для вегетарианцев и веганов). Товароведение продуктов питания, полученных с использованием биотехнологий: (глубокое изучение продуктов с использованием генной инженерии, ферментации и других биотехнологических процессов).	33	письменное домашнее задание
Товароведение импортных продовольственных товаров: (особенности импорта, таможенное оформление, контроль качества и безопасности импортной продукции). Экологические аспекты производства и потребления продовольственных товаров: (экологически чистые продукты, устойчивое развитие пищевой промышленности, углеродный след продуктов питания).	32	письменное домашнее задание

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно.

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к составлению реферата

Реферирование, или составление реферата - это краткое изложение содержания теоретического материала. Реферат должен быть написан научным языком. Структура реферата: название реферата; основная идея или суть, основные аспекты теории или концепции, вывод. Средний объем реферата – от 500 до 2500 печатных знаков.

Требования к составлению доклада:

Доклад - публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему.

Общая структура доклада вступление, основная часть и заключение.

Вступление. Формулировка темы доклада, Актуальность выбранной темы, Анализ литературных источников.

Основная часть. Состоит из нескольких разделов, постепенно раскрывающих тему. Возможно использование иллюстрации (графики, диаграммы, фотографии, карты, рисунки) Изложение материала должно быть связным, последовательным, доказательным. Способ изложения материала для выступления должен носить конспективный или тезисный характер.

Заключение. Подводятся итоги, формулируются главные выводы, подчеркивается значение рассмотренной проблемы, предлагаются самые важные практические рекомендации.

Требования к оформлению доклада. Объем машинописного текста доклада должен быть рассчитан на произнесение доклада в течение 7 -10 минут (3-5 машинописных листа текста с докладом).

Требования к написанию эссе

В задании приводится некое утверждение. Нужно написать сочинение-рассуждение, в котором выражается собственное мнение автора касательно данного утверждения.

Эссе должно состоять минимум из 180 и максимум из 275 слов. Если написано меньше 180 слов, то задание проверке не подлежит и оценивается в 0 баллов. Если написано больше 275 слов, то «проверке подлежит только та часть работы, которая соответствует требуемому объёму». Текст организован максимально правильно, т.е. высказывание логично, структура текста соответствует предложенному плану; средства логической связи использованы правильно; текст разделён на абзацы.

Эссе должно быть чётко структурировано и включать в себя следующие части (каждая начинается с нового абзаца):

1. Вступление. Здесь необходимо обозначить проблему, указанную в задании. Важно перефразировать её, а не переписать слово в слово. Также следует дополнить этот тезис небольшим комментарием-пояснением. Закончить вступление можно риторическим вопросом.
2. Выражение собственного мнения. В данном абзаце необходимо тезисно отразить личное отношение автора к данной проблеме и подкрепить его 2-3 развернутыми аргументами. Важно, чтобы доводы были убедительными, ёмкими и логичными. Аргументы вводятся с помощью универсальных слов-связок и фраз.
3. Выражение противоположного мнения. Третий абзац эссе должен содержать точку зрения оппонента. Этот тезис также необходимо подкрепить 1-2 аргументами. Важно, чтобы аргументов у оппонента было на 1 меньше (т.е., если во 2-м абзаце у автора три аргумента, в 3-м должно быть два), потому что цель автора – доказать собственную правоту.
4. Несогласие с мнением оппонентов. Здесь следует опровергнуть мнение оппонента, выразить несогласие автора и подкрепить его 1-2 контраргументами (2 аргумента оппонента = 2 контраргумента автора).
5. Заключение. Последний абзац должен содержать обобщенный вывод касательно

обсуждаемого вопроса, который также дополняется комментарием. Можно использовать универсальную фразу, которая заставит читателя задуматься над проблемой.

Требования к ведению конспектирования материала

Это сложный способ изложения содержания книги или статьи в логической последовательности. Конспект аккумулирует в себе предыдущие виды записи, позволяет всесторонне охватить содержание книги, статьи. Поэтому умение составлять план, тезисы, делать выписки и другие записи определяет и технологию составления конспекта.

Последовательность составления конспекта: внимательно прочитайте текст. Уточните в справочной литературе непонятные слова. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля конспекта;

- выделите главное, составьте план;
- кратко сформулируйте основные положения текста, отметьте аргументацию автора;
- законспектируйте материал, четко следуя пунктам плана. При конспектировании старайтесь выразить мысль своими словами. Записи следует вести четко, ясно.
- грамотно записывайте цитаты. Цитируя, учитывайте лаконичность, значимость мысли.

В тексте конспекта желательно приводить не только тезисные положения, но и их доказательства. При оформлении конспекта необходимо стремиться к емкости каждого предложения. Мысли автора книги следует излагать кратко, заботясь о стиле и выразительности написанного.

Подготовка к экзамену

Экзамен - является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Экзамен проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к экзамену понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к экзамену. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамене строго запрещено. Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования, экзамена.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

В ходе освоения дисциплины применяются образовательные технологии, развивающие у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений и лидерские качества: кейс - задачи, практические работы, индивидуальные задания.

Таблица 5 – Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Раздел 1. Общие основы товароведения продовольственных товаров.	<i>Обзорная лекция</i>	Устный опрос Контрольная работа Тест	<i>Не предусмотрено</i>
Раздел 2. Товароведение мясных товаров.	<i>Лекция-дискуссия</i>	Устный опрос Контрольная работа Тест	<i>Не предусмотрено</i>
Раздел 3. Товароведение молочных товаров.	<i>Лекция-дискуссия</i>	Устный опрос кейс-задача	<i>Не предусмотрено</i>

Раздел 4. Товароведение хлебобулочных и кондитерских товаров.	Лекция- дискуссия	Устный опрос Кейс-задача	Не предусмотрено
Раздел 5. Товароведение плодоовощных товаров.	Лекция- дискуссия	Устный опрос Контрольная работа Тест	Не предусмотрено
Раздел 6. Товароведение консервированных и других видов продовольственных товаров.	Лекция- дискуссия	Устный опрос Контрольная работа Кейс-задача	Не предусмотрено

6.2. Информационные технологии

Информационные технологии, используемые при реализации различных видов учебной и внеучебной работы:

- использование возможностей Интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление учащихся с оценками и т.д.))
- - использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источник информации
- - использование возможностей электронной почты преподавателя
- - использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т.д.)
- - использование интерактивных средств взаимодействия участников образовательного процесса (технологии дистанционного или открытого обучения в глобальной сети (веб-конференции, форумы, учебно-методические материалы и др.))
- - использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т.е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды [*LMS Moodle «Электронное образование»*] или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров].

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Mozilla FireFox	Браузер
Microsoft Office 2013, Microsoft Office Project 2013, Microsoft Office Visio 2013	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор

Наименование программного обеспечения	Назначение
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Google Chrome	Браузер
Notepad++	Текстовый редактор
OpenOffice	Пакет офисных программ
Opera	Браузер
Paint .NET	Растровый графический редактор
VLC Player	Медиапроигрыватель
Far Manager	Файловый менеджер
WinDjView	Программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu
MATLAB R2014a	Пакет прикладных программ для решения задач технических вычислений
Oracle SQL Developer	Среда разработки
IBM SPSS Statistics 21	Программа для статистической обработки данных

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
<u>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</u>
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicon.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств.

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин и прохождением практик, а в процессе

освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы темы дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции (компетенций)	Наименование оценочного средства
1.	Раздел 1-6	ОПК-2, ОПК-5, ПК-4	Устный опрос
2.	Разделы 3,4,6	ОПК-2, ОПК-5, ПК-4	кейс-задача
3.	Разделы 1,2, 5	ОПК-2, ОПК-5, ПК-4	Контрольная работа
4.	Разделы 1,2,5,6	ОПК-2, ОПК-5, ПК-4	Тест

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7 – Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8 – Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке

Шкала оценивания	Критерии оценивания
	ВЫВОДОВ
2 «неудовлетво рительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Раздел 1. Общие основы товароведения продовольственных товаров.

Вопросы для обсуждения

1. Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров.
2. Классификация продовольственных товаров.
3. Основные показатели качества продовольственных товаров (органолептические, физико-химические, микробиологические). Методы оценки качества.
4. Нормативно-техническая документация (ГОСТы, ТУ, СанПиН). Маркировка и упаковка продовольственных товаров. Хранение и транспортировка продовольственных товаров.
5. Основные принципы обеспечения безопасности пищевых продуктов (ХАССП).

Тест:

1. Что является основным объектом изучения товароведения продовольственных товаров?
 - а) Производство продовольственных товаров
 - б) Транспортировка продовольственных товаров
 - в) Свойства и качество продовольственных товаров
 - г) Продажа продовольственных товаров
2. Какие факторы влияют на качество продовольственных товаров?
 - а) Только технология производства
 - б) Только условия хранения
 - в) Технология производства, условия хранения, транспортировка, сырье
 - г) Только сырье
3. Что такое стандартизация продовольственных товаров?
 - а) Процесс оценки качества товаров
 - б) Установление требований к качеству и безопасности товаров
 - в) Процесс упаковки товаров
 - г) Процесс маркировки товаров
4. Какие показатели характеризуют безопасность продовольственных товаров?
 - а) Вкус и аромат
 - б) Цвет и консистенция
 - в) Микробиологические, химические и токсикологические показатели
 - г) Массовая доля влаги
5. Что такое срок годности продовольственного товара?
 - а) Время, в течение которого товар пригоден к употреблению без ограничения
 - б) Период времени, в течение которого товар сохраняет свои свойства и безопасность при соблюдении условий хранения
 - в) Время, в течение которого товар находится на складе
 - г) Время, прошедшее с момента изготовления товара

Контрольная работа:

1. Что такое органолептические показатели качества?
2. Какие документы регламентируют качество и безопасность продовольственных товаров?
3. Что такое сертификация продовольственных товаров?
4. Какие факторы способствуют порче продовольственных товаров?
5. Что такое хранение продовольственных товаров и какие его цели?

6. Опишите основные принципы хранения продовольственных товаров.
7. Перечислите основные виды упаковки продовольственных товаров.
8. Объясните значение информации, указанной на этикетке продовольственного товара.
9. Какие методы контроля качества применяются на производстве продовольственных товаров?
10. Что такое пищевые добавки и какова их роль в производстве пищевых продуктов?

Раздел 2. Товароведение мясных товаров.

Вопросы для обсуждения

1. Ассортимент мясных товаров (говядина, свинина, баранина, птица, субпродукты).
2. Строение мяса, химический состав и пищевая ценность.
3. Показатели качества мяса (органолептические, физико-химические, микробиологические).
4. Дефекты и пороки мяса.
5. Способы переработки мяса (охлаждение, заморозка, копчение, вяление, консервирование).
6. Оценка качества мясных продуктов. Маркировка и хранение.

Тест:

1. К какому виду мяса относится баранина?
а) говядина б) свинина в) баранина г) птица
2. Что такое «мраморирование» мяса?
а) вид упаковки б) способ обработки в) прослойки жира в мышечной ткани г) порода животного
3. Назовите основной показатель качества охлажденного мяса.
а) цвет б) запах в) сочность г) температура
4. Какой вид мяса имеет наиболее высокую пищевую ценность?
а) свинина б) баранина в) говядина г) зависит от породы
5. Что такое «сухожилия» в мясе?
а) мышечная ткань б) жировая ткань в) соединительная ткань г) кровь
6. Какие микроорганизмы чаще всего вызывают порчу мяса?
а) вирусы б) грибы в) бактерии г) простейшие
7. Какой метод охлаждения мяса считается наиболее щадящим?
а) воздушный б) водяной в) ледяной г) комбинированный
8. Что такое «убойный выход»?
а) количество мяса, полученное с одной туши б) масса туши в) процентное содержание мяса в туше г) способ убоя животного
9. Назовите один из способов определения свежести мяса.
а) проверка цвета б) определение запаха в) проба на упругость г) все вышеперечисленное
10. К каким товарам относятся мясопродукты?
а) сырьевые б) продовольственные в) промышленные г) пищевые

Контрольная работа:

1. Вам необходимо определить качество партии говядины. При осмотре обнаружены участки темного цвета, неприятный запах, мясо липкое на ощупь. Оцените качество мяса и объясните, почему вы пришли к такому выводу. Предложите меры, которые необходимо предпринять.
2. Опишите технологию производства одного вида мясного продукта на ваш выбор (колбасы, сосиски, ветчины и т.д.).
3. Вам необходимо оценить свежесть партии свинины. Мясо имеет розовый цвет, упругое на ощупь, запах приятный, слабо выраженный. Оцените качество мяса и обоснуйте свой ответ.

Раздел 3. Товароведение молочных товаров.

Вопросы для обсуждения

1. Ассортимент молочных товаров (молоко, сливки, сметана, творог, сыры, масло, кисломолочные продукты).
2. Химический состав и пищевая ценность.
3. Показатели качества молочных продуктов (органолептические, физико-химические, микробиологические).
4. Дефекты и пороки молочных продуктов.
5. Технология производства молочных продуктов.
6. Оценка качества молочных продуктов. Маркировка и хранение.

Кейс-задача:

1. Вам предоставлены образцы трех видов молока: пастеризованное, ультрапастеризованное и стерилизованное. Опишите органолептические свойства каждого образца и определите тип молока по внешнему виду, запаху, вкусу и консистенции. Обоснуйте свой выбор.
2. Проанализируйте этикетку образца кисломолочного продукта. Определите его состав, пищевую ценность, срок годности и условия хранения. Оцените соответствие информации на этикетке требованиям законодательства.
3. Производственное предприятие планирует выпустить новый вид йогурта с добавлением фруктов. Разработайте технологическую схему производства этого продукта, указав основные этапы, используемое оборудование и контрольные точки качества. Укажите возможные риски на каждом этапе и меры по их предотвращению.

Раздел 4. Товароведение хлебобулочных и кондитерских товаров.

Вопросы для обсуждения

1. Ассортимент хлебобулочных товаров (хлеб, булочки, батоны, сдобные изделия). Ассортимент кондитерских товаров (сахарные, шоколадные, мучные, карамельные изделия).
2. Сырье для производства хлебобулочных и кондитерских товаров.
3. Технология производства.
4. Показатели качества (органолептические, физико-химические).
5. Дефекты и пороки. Хранение и транспортировка.

Кейс-задача:

1. Вам предоставлен образец хлеба. Опишите его внешний вид, оцените качество по органолептическим показателям (запах, вкус, консистенция) и определите возможные дефекты.
2. Рассчитайте себестоимость производства булочки с учетом предоставленных данных о стоимости сырья и затратах на производство. (Данные о стоимости сырья и затратах предоставляются в варианте контрольной работы).
3. В магазине обнаружен хлеб с признаками порчи (плесневение). Опишите действия, которые необходимо предпринять продавцу в данной ситуации.
4. В торговой сети обнаружено нарушение условий хранения кондитерских изделий, что повлекло за собой изменение их качества. Опишите возможные последствия и меры по предотвращению подобных ситуаций.

Раздел 5. Товароведение плодоовощных товаров.

Вопросы для обсуждения

1. Ассортимент плодоовощных товаров (фрукты, овощи, ягоды, грибы).
2. Химический состав и пищевая ценность.
3. Показатели качества (органолептические, физико-химические).
4. Методы оценки свежести и сохранности.
5. Способы переработки плодоовощных товаров (консервирование, сушка, заморозка).
6. Дефекты и пороки. Хранение и транспортировка.

Тест:

1. Какой показатель характеризует содержание сахаров в плодах?
 - а) Массовая доля сухих веществ
 - б) Массовая доля растворимых сухих веществ
 - в) Титруемая кислотность
 - г) Содержание пектиновых веществ
2. К каким плодам относятся яблоки по ботанической классификации?
 - а) Костянковые
 - б) Ягодные
 - в) Настоящие яблоки
 - г) Стручковые
3. Назовите основной фактор, влияющий на лежкость плодов:
 - а) Форма плода
 - б) Окраска плода
 - в) Физиологическая зрелость
 - г) Размер плода
4. Что такое «фитосанитарный сертификат»?
 - а) Документ, подтверждающий качество плодов
 - б) Документ, подтверждающий безопасность плодов с точки зрения отсутствия вредителей и болезней
 - в) Документ, подтверждающий происхождение плодов
 - г) Документ, подтверждающий сорт плодов
5. Какие изменения происходят в плодах при хранении? (Выберите несколько вариантов)
 - а) Уменьшение массы
 - б) Увеличение содержания сахара
 - в) Ухудшение вкуса и аромата
 - г) Повышение твердости

Контрольная работа:

1. Опишите технологическую цепочку от сбора урожая до реализации свежих яблок, включая особенности хранения и транспортировки.
2. Сравните качество и особенности хранения яблок и груш.
3. Охарактеризуйте основные дефекты и повреждения картофеля и способы их предотвращения.

**Раздел 6. Товароведение консервированных и других видов
продовольственных товаров.**

Вопросы для обсуждения

1. Ассортимент консервированных товаров (мясные, рыбные, овощные, фруктовые консервы).
2. Технология консервирования.
3. Показатели качества консервов (органолептические, физико-химические, микробиологические).
4. Дефекты и пороки консервов.
5. Хранение и транспортировка.
6. Товароведение других видов продовольственных товаров (макаронные изделия, крупы, сахар, растительные масла, напитки).
7. Основные принципы экспертизы продовольственных товаров.

Тест:

1. К какому виду консервирования относится стерилизация?
а) тепловому б) химическому в) комбинированному г) радиационному
2. Что является основным показателем качества консервированных овощей?
а) цвет б) вкус и запах в) консистенция г) все перечисленное
3. Какие консервы относятся к категории «десертных»?
а) мясные б) рыбные в) фруктовые и ягодные г) овощные
4. Что обозначает маркировка «ГОСТ»?
а) товар произведен по техническим условиям б) товар произведен по государственному стандарту в) товар произведен за рубежом г) товар произведен по международному стандарту
5. Какие микроорганизмы наиболее опасны для консервированных продуктов?
а) дрожжи б) плесени в) клостридии г) молочнокислые бактерии
6. Какой метод консервирования используется для производства сушеных фруктов?
а) термическая обработка б) вымораживание в) обезвоживание г) соление
7. Что такое «ботулизм»?
а) пищевое отравление, вызванное бактериями рода *Clostridium botulinum* б) пищевое отравление, вызванное стафилококками в) пищевое отравление, вызванное сальмонеллами г) аллергическая реакция на консерванты
8. Какой показатель характеризует влажность продукта?
а) массовая доля жира б) массовая доля воды в) массовая доля белка г) массовая доля углеводов
9. К каким товарам относятся маринады?
а) консервированным овощам б) консервированным фруктам в) консервированным грибам г) все перечисленное
10. Что такое «брак» в консервировании?
а) нарушение технологии производства б) повреждение упаковки в) изменение органолептических показателей г) все перечисленное

Кейс-задача:

1. В банке с консервированными горошками обнаружено вздутие крышки. Оцените безопасность данного продукта и объясните причину вздутия.
2. При хранении консервированных фруктов наблюдается изменение цвета и появление неприятного запаха. Какие факторы могли привести к этому?
3. Рассчитайте массовую долю воды в сушеных яблоках, если известно, что из 1 кг свежих яблок после сушки получено 200 г сушеных. Массовая доля воды в свежих яблоках составляет 85%

Перечень вопросов и заданий, выносимых на экзамен (4 семестр):

1. Дайте определение товароведения продовольственных товаров. Каковы его задачи и цели?
2. Назовите основные факторы, влияющие на качество и безопасность продовольственных товаров.
3. Охарактеризуйте основные этапы товароведческой экспертизы продовольственных товаров.
4. Перечислите основные показатели качества продовольственных товаров. Какие из них являются органолептическими, а какие – физико-химическими?
5. Что такое стандартизация продовольственных товаров? Какова ее роль в обеспечении качества?
6. Расскажите о маркировке и упаковке продовольственных товаров. Какие сведения должна содержать маркировка?
7. Объясните понятие «срок годности» и «дата изготовления». В чем их различие?
8. Опишите основные методы хранения продовольственных товаров. Как правильно хранить различные группы товаров?
9. Каковы основные требования к транспортировке продовольственных товаров?
10. Что такое экспертиза качества продовольственных товаров и в каких случаях она проводится?

Перечень вопросов и заданий, выносимых на экзамен (5 семестр):

1. Классификация хлебобулочных изделий по сырью, способу приготовления и форме.
2. Охарактеризуйте основные показатели качества хлеба (вкус, аромат, структура, цвет, влажность).
3. Какие дефекты могут встречаться в хлебе и как они образуются?
4. Особенности хранения хлебобулочных изделий.
5. Виды сахара и их отличительные характеристики.
6. Показатели качества сахара (цвет, вкус, растворимость, влажность).
7. Дефекты сахара и причины их возникновения.
8. Правила хранения сахара.
9. Классификация молочных продуктов.
10. Охарактеризуйте основные показатели качества молока (жирность, плотность, кислотность).
11. Особенности хранения различных молочных продуктов (молоко, сметана, творог, сыр).
12. Дефекты молочных продуктов и причины их появления.
13. Классификация мяса по видам животных и способу обработки.
14. Показатели качества мяса (цвет, запах, консистенция, сочность).
15. Дефекты мяса и причины их образования.
16. Особенности хранения мяса и мясопродуктов.
17. Классификация растительных масел по происхождению и способу получения.
18. Основные показатели качества растительных масел (кислотное число, йодное число, запах, вкус).
19. Дефекты растительных масел и причины их возникновения.
20. Хранение и транспортировка растительных масел.
21. Виды консервов и их технология производства.
22. Показатели качества консервов.
23. Дефекты консервов и их причины.
24. Особенности хранения консервов.
25. Вам необходимо оценить качество партии хлеба. Какие показатели качества вы будете проверять? Опишите методику оценки.
26. В магазине обнаружены консервы с вздутой крышкой. Какие действия необходимо предпринять?
27. Составьте технологическую карту хранения молочной продукции.
28. Определите причины возникновения дефектов в партии растительного масла.

Список тем для курсовых работ

1. Анализ рынка и потребительских предпочтений в отношении (конкретная группа товаров, например, молочных продуктов, хлебобулочных изделий).
2. Оценка качества и безопасности продовольственных товаров с использованием современных методов контроля.
3. Разработка методики экспертизы качества (конкретный продукт, например, мясных полуфабрикатов, растительных масел).
4. Маркировка и этикетирование продовольственных товаров: требования законодательства и практика применения.
5. Сертификация и декларирование соответствия продовольственных товаров.
6. Влияние условий хранения на качество и безопасность продовольственных товаров.
7. Экономическая эффективность применения современных технологий хранения и переработки продовольственных товаров.
8. Анализ системы государственного контроля качества и безопасности продовольственных товаров.
9. Роль товароведной экспертизы в защите прав потребителей.
10. Сравнительный анализ качества импортных и отечественных (конкретная группа товаров).

11. Товароведение мяса и мясопродуктов: особенности оценки качества различных видов мяса.
12. Товароведение молока и молочных продуктов: анализ ассортимента и факторов, влияющих на качество.
13. Товароведение яиц и яйцепродуктов: способы оценки свежести и качества.
14. Товароведение рыбы и рыбных продуктов: особенности хранения и переработки различных видов рыбы.
15. Товароведение меда и пчелопродуктов: оценка качества и фальсификация.
16. Товароведение зерна и зернопродуктов: оценка качества и технологии переработки.
17. Товароведение овощей и фруктов: сезонность, хранение и оценка качества.
18. Товароведение сахара и сахаросодержащих продуктов: виды сахара и их свойства.
19. Товароведение растительных масел: оценка качества и ассортимент.
20. Товароведение чая и кофе: оценка качества и органолептические показатели.
21. Товароведение кондитерских изделий: ассортимент, качество и хранение.
22. Товароведение хлебобулочных изделий: виды теста и факторы, влияющие на качество.
23. Товароведение консервированных продуктов: виды консервации и оценка качества.
24. Товароведение алкогольных напитков: особенности товароведения вина или пива.
25. Товароведение безалкогольных напитков: ассортимент и оценка качества.
26. Товароведение специй и пряностей: оценка качества и использование.
27. Товароведение пищевых добавок: классификация, назначение и безопасность.
28. Проблемы фальсификации продовольственных товаров и методы их выявления.
29. Влияние генетически модифицированных организмов (ГМО) на качество и безопасность продовольственных товаров.
30. Органическое земледелие и качество продовольствия.
31. Проблемы обеспечения продовольственной безопасности.
32. Тенденции развития рынка продовольственных товаров.

Таблица 9 – Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
Код и наименование проверяемой компетенции				
ОПК-2 - Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания				
1.	Задание закрытого типа (на выбор нескольких вариантов ответа)	К каким товарам относится мука? а) Продуктам животного происхождения б) Продуктам растительного происхождения в) Продуктам минерального происхождения г) К комбинированным продуктам	б	1
2.	Задание закрытого типа (на выбор одного)	Что определяет сортность зерна?	в	1

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
	<i>варианта ответа)</i>	а) Только размер зерна б) Только влажность зерна в) Натуральную массу 1000 зерен, содержание белка, влажность, засоренность и др. г) Только содержание белка		
3.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Какое из перечисленных свойств является показателем качества сахара? а) Содержание крахмала б) Содержание сахарозы в) Содержание клетчатки г) Содержание жира	в	1
4.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Что является основным показателем качества растительного масла? а) Содержание белка б) Содержание воды в) Содержание жира г) Содержание углеводов	в	1
5.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Каким методом определяется качество растительного масла? а) Только органолептическим б) Только физическим в) Органолептическим, физико-химическим, микробиологическим г) Только	С Качество растительного масла определяется комплексным подходом, включающим оценку по органолептическим показателям (цвет, запах, вкус), физико-химическим показателям (кислотное число, перекисное число, содержание воды и др.), и микробиологическим показателям (количество и тип микроорганизмов). Ни один из методов в отдельности не может дать полной картины качества.	8

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		химическим		
6.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Назовите основные группы кондитерских изделий и укажите особенности их хранения.	Основные группы: шоколадные изделия, карамельные изделия, зефир, мармелад и др. Хранение зависит от вида изделий и требует защиты от влаги, высоких температур и прямых солнечных лучей.	5
7.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Какие виды сахара вы знаете? Какие показатели характеризуют качество сахара?	Виды сахара: сахар-песок, сахар-рафинад, сахарная пудра. Показатели качества: чистота, влажность, цвет, вкус.	5
8.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Какие методы обработки мяса применяются для повышения его сохранности?	К методам обработки относятся охлаждение, заморозка, копчение, маринование, консервирование.	5
9.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Какие основные виды мяса вы знаете? Как определить качество мяса?	Основные виды мяса: говядина, свинина, баранина, птица. Качество мяса определяется по внешнему виду (цвет, блеск, консистенция), запаху, сочности, жировым прослойкам.	5
10.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	В чем заключаются особенности хранения молочных продуктов?	Молочные продукты требуют хранения при низких температурах, чтобы замедлить процессы порчи, вызываемые микроорганизмами и ферментами.	5

Код и наименование проверяемой компетенции

ОПК-5 - Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

1.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Какие факторы влияют на качество молока? а) Порода коровы б) Кормление коровы в) Условия хранения г) Все перечисленные факторы	г	1
2.	Задание закрытого типа (на выбор нескольких вариантов ответа)	Какой из показателей характеризует качество мяса? а) Содержание	б	1

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		клетчатки б) Содержание влаги в) Содержание крахмала г) Содержание углеводов		
3.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	К группе круп относятся: а) Картофель б) Гречневая крупа в) Бобовые г) Овощи	б	1
4.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Что такое органолептическая оценка качества товара? а) Оценка с помощью специальных приборов б) Оценка с помощью химического анализа в) Оценка с помощью органов чувств (зрение, обоняние, вкус, осязание) г) Оценка с помощью микроскопа	в	1
5.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Что является важным показателем качества фруктов и овощей? а) Цена б) Сохранность, зрелость, внешний вид с) Упаковка д) Транспортная упаковка	В Цена - субъективный показатель, зависящий от рынка. Упаковка и транспортная упаковка важны для сохранения, но не являются показателями качества самих фруктов и овощей. Сохранность, зрелость и внешний вид напрямую отражают качество продукта - его свежесть, вкус и питательную ценность.	3
6.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Охарактеризуйте основные виды молочных продуктов и их показатели качества.	Молочные продукты включают молоко, сметану, кефир, йогурты, творог, сыр и др. Показатели качества: жирность, кислотность, содержание белка, органолептические	5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
			показатели (вкус, запах, консистенция), микробиологическая чистота.	
7.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Какие факторы влияют на хранение хлебобулочных изделий?	На хранение хлебобулочных изделий влияют влажность воздуха, температура, наличие света, микроорганизмы.	5
8.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Какие основные виды хлеба вы знаете? Назовите основные показатели качества хлеба.	Основные виды хлеба: пшеничный, ржаной, пшенично-ржаной, сдобный, диабетический и др. Показатели качества: формование, цвет мякиша и корочки, вкус и запах, пористость, влажность, кислотность.	5
9.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Что такое качество продовольственного товара и какие показатели его характеризуют?	Качество продовольственного товара – это совокупность свойств, определяющих его пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением. Показатели качества могут быть органолептическими (внешний вид, запах, вкус, консистенция), физико-химическими (состав, влажность, кислотность) и микробиологическими (количество микроорганизмов).	8
10.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Какие основные задачи решает товароведение продовольственных товаров?	Основные задачи товароведения – это изучение ассортимента, качества, свойств, методов оценки и экспертизы продовольственных товаров, а также разработка методов их хранения, транспортировки и реализации для обеспечения безопасности и качества продукции.	5

Код и наименование проверяемой компетенции

ПК-4 - Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (в том числе функционального и специализированного назначения)

1.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Что такое «массовая доля сухих веществ» в продуктах? а) Содержание воды в продукте б) Содержание жира в продукте в) Содержание всех веществ в продукте, кроме воды	в	1
----	---	---	---	---

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		г) Содержание белка в продукте		
2.	Задание закрытого типа (на выбор нескольких вариантов ответа)	Какие факторы влияют на сохранность качества овощей и фруктов? а) Температура хранения б) Влажность воздуха в) Газовый состав среды г) Все перечисленные факторы	г	1
3.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Что такое товароведение? а) Наука о производстве продовольственных товаров б) Наука о хранении продовольственных товаров с) Наука, изучающая свойства товаров, закономерности их производства, обработки, хранения, транспортировки и потребления. d) Наука о торговле продовольственными товарами	с	1
4.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Что является основной целью правильной транспортировки продовольственных товаров? а) Уменьшение затрат на доставку б) Сохранение качества и безопасности товаров	б	1

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		с) Увеличение скорости доставки d) Удобство для водителя		
5.	Задание комбинированного типа <i>(с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)</i>	Какой режим хранения наиболее подходит для большинства свежих фруктов и овощей? а) Высокая температура и высокая влажность б) Низкая температура и низкая влажность в) Низкая температура и высокая влажность г) Высокая температура и низкая влажность	С Низкая температура замедляет метаболические процессы, препятствуя порче и сохраняя свежесть. Высокая влажность предотвращает обезвоживание продукта, сохраняя его текстуру и внешний вид.	3
6.	Задание открытого типа <i>(с развернутым ответом)</i>	Опишите основные показатели качества муки пшеничной хлебопекарной. Как эти показатели влияют на качество хлеба?	Основные показатели качества муки пшеничной хлебопекарной: сортность (определяется содержанием белка, клейковины, золы), влажность, цвет, запах, вкус, натуральная влажность, число падения (характеризует активность ферментов). Содержание белка и качество клейковины определяют силу теста, его пористость и объем хлеба. Влажность влияет на технологические свойства теста и хранение. Запах и вкус муки влияют на вкус и аромат хлеба.	10
7.	Задание открытого типа <i>(с развернутым ответом)</i>	Перечислите основные методы консервирования пищевых продуктов и объясните принцип действия каждого из них.	Основные методы консервирования: тепловая обработка (стерилизация, пастеризация – уничтожение микроорганизмов), холод (замораживание – замедление биохимических процессов), сушка (удаление влаги, препятствующее росту микроорганизмов), соление, маринование (создание среды, неблагоприятной для микроорганизмов), копчение (комбинированный метод – тепловая обработка и воздействие дыма), консервирование сахаром (высокая	10

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
			концентрация сахара создает осмотическое давление, препятствующее росту микроорганизмов).	
8.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Дайте определение товароведения продовольственных товаров.	Товароведение продовольственных товаров – это наука, изучающая свойства пищевых продуктов, их качество, ассортимент, хранение, транспортировку и реализацию с целью обеспечения потребителя качественными и безопасными продуктами питания.	5
9.	Задание открытого типа (ситуационная задача)	Что такое бомбаж консервов и чем он опасен?	Бомбаж – это вздутие консервной банки, вызванное образованием газов в результате жизнедеятельности микроорганизмов. Он указывает на порчу продукта и опасность для здоровья.	5
10.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Какие методы консервирования пищевых продуктов вы знаете?	Тепловая обработка (стерилизация, пастеризация), охлаждение, замораживание, сушка, соление, маринование, консервирование с помощью сахара, уксуса и других консервантов.	5

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Таблица 10 – Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий/ баллы	Максимальное количество баллов	Срок предоставления
Основной блок				
1.	Выступления на семинарских занятиях:			по календарно-тематическому плану
1.1.	полный ответ по вопросу	3/1-5 балла	15	
1.2.	дополнение	5/0,5 балла	2,5	
2.	Контрольная работа	3/1-2,5 балла	7,5	по календарно-тематическому плану
3.	Кейс-задача	3/1-2,5 баллов	7,5	по календарно-тематическому плану
4.	Тест	3/1-2,5 баллов	7,5	
Всего:			40	

4.	Блок бонусов			
4.1.	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не более 4	10	по календарно- тематическому плану
4.2	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
4.3.	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
4.4.	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		
	Экзамен		50	
Всего			100	

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Баллы
Опоздание на занятие	-2
Нарушение учебной дисциплины	-4
Неготовность к занятию	-4
Пропуск занятий без уважительной причины (за одно занятие)	-4

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине

по дисциплине		
Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69	3 (удовлетворительно)	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	

При реализации дисциплины в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14087-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519648>
2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14787-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520281>
3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для вузов / С. Л. Калачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 470 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13164-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510516>

8.2. Дополнительная литература

1. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров :Практикум: [Учеб. пособие]. -М.: Академия, .-2007. -123,[3]с. (10 экз.)

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины

1. Образовательная платформа Юрайт. Для вузов и сузов. <https://urait.ru/>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Лекционная аудитория с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, зал открытого доступа к сети Интернет, ПК.

Аудитория для семинарских занятий с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, организации командной работы со студентами.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).