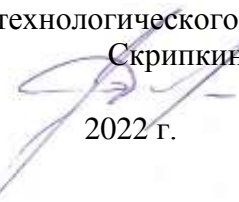


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультетов ветеринарной
медицины и биотехнологического,
профессор  Скрипкин В.С.

« 20 » мая 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины

Б1.В.09 Товароведение продовольственных товаров

наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направление подготовки

Программа академического бакалавриата

Ориентация ОП ВО на научно-исследовательскую деятельность

Технология организации ресторанного дела

профиль(и) подготовки

Бакалавр

Квалификация (степень) выпускника

Форма обучения

Заочная

2022

год набора

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины

Целью дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительскую стоимость, их изменений на всех этапах товародвижения, а также приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области экспертизы.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО овладение следующими результатами обучения по дисциплине

| Код и наименование компетенции* | Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций** | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине |
|--|--|---|
| ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | Знания: -методов технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| | | Умения: - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения |
| | | Навыки и/или трудовые действия: - внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции |

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.09 «Товароведение продовольственных товаров» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для бакалавров заочной формы обучения – на 3 курсе.

Для освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения следующих дисциплин:

- Процессы и аппараты пищевых производств
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
- Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья
- Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания

- Физиология питания
 - Основы рационального питания
 - Нутрициология
 - Научные основы производства продуктов питания
 - Научные основы производства продуктов функционального питания
- Освоение дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Барное дело
- Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах
- Проектирование предприятий общественного питания
- Современные методы обработки пищевого сырья
- Проектно-технологическая практика
- Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
- Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» в соответствии с рабочим учебным планом составляет 108 час. (3 з.е.). Распределение по видам работ представлено в таблице.

Заочная форма обучения

| Курс | Трудоемкость час/з.е | Контактная работа с преподавателем, час | | | Самостоятельная работа, час | Контроль, час | Форма промежуточной аттестации (форма контроля) |
|--|----------------------|---|----------------------|----------------------|-----------------------------|---------------|---|
| | | лекции | практические занятия | лабораторные занятия | | | |
| 3 | 108/3 | 4 | 6 | | 89 | 9 | Контр. работа, экзамен |
| <i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i> | | 2 | 4 | | | | |
| <i>практической подготовки (при наличии)</i> | | 4 | 6 | | 89 | | |

| Курс | Трудоемкость час/з.е. | Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел | | | | | | |
|------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------|--------------------------|------------------------------|---------|
| | | Контрольная работа | Курсовая работа | Курсовой проект | Зачет | Дифференцированный зачет | Консультации перед экзаменом | Экзамен |
| | | 0,2 | 2 | 2 | 0,12 | 0,12 | 2 | 0,25 |

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Заочная форма обучения

| № пп | Разделы дисциплины и темы занятий | Количество часов | | | | | Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации | Коды формируемых компетенций |
|------|---|------------------|--------|----------------------|----------------------|------------------------|---|------------------------------|
| | | Всего | Лекции | Практические занятия | Лабораторные занятия | Самостоятельная работа | | |
| 1 | Продовольственные товары. Характеристика, классификация, особенности | 27 | 2 | 2 | | 23 | Собеседование, практико-ориентированное задание | ПК-1.3 |
| 2 | Товароведение и экспертиза однородных групп товаров животного происхождения | 29 | 2 | 2 | | 25 | Собеседование, практико-ориентированное задание | ПК-1.3 |
| 3 | Товароведение и экспертиза однородных групп товаров растительного происхождения | 27 | - | 2 | | 25 | Собеседование, практико-ориентированное задание | ПК-1.3 |
| | Промежуточная аттестация | 16 | | | | 16 | Контрольная работа | ПК-1.3 |
| | | 9 | | | | | экзамен | |
| | Итого | 108 | 4 | 6 | | 89 | | |

5.1. Лекционный курс указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

| Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)/ (практической работы) | Содержание темы (и/или раздела) | Всего, часов / часов интер. занятий/ практической работы |
|---|---|--|
| | | Заочная форма обучения |
| Продовольственные товары. Характеристика, классификация, особенности | Классификация продовольственных товаров, потребительские свойства, ассортимент и качество. Классификационные признаки и уровни деления товаров на отдельные группы, подгруппы, виды, разновидности и сорта. Принципы формирования ассортимента продовольственных товаров (практическая работа). | 2/-/2 |
| Товароведение и экспертиза однородных групп товаров животного происхождения | Молочные, мясные и рыбные товары. Характеристика пищевой ценности, классификация и ассортимент каждой группы товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных видов товаров (лекция-визуализация)/(практическая работа). | 2/2/2 |

| Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)/ (практической работы) | Содержание темы (и/или раздела) | Всего, часов / часов интер. занятий/ практической работы |
|---|---------------------------------|--|
| | | Заочная форма обучения |
| Итого | | 4/2/4 |

5.2. Практические (семинарские) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме*

| Наименование раздела дисциплины | Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)/ (практической работы) | Всего, часов / часов в интерактивных занятиях/практической работы |
|---|---|---|
| | | Заочная форма |
| Продовольственные товары. Характеристика, классификация, особенности | Расчет пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов (практическая работа) | 2/-/2 |
| Товароведение и экспертиза однородных групп товаров животного происхождения | Экспертиза качества вареных колбас (Лабораторное исследование) (практическая работа) | 2/2/2 |
| Продовольственные товары. Характеристика, классификация, особенности | Экспертиза качества хлеба (Лабораторное исследование) (практическая работа) | 2/2/2 |
| Итого | | 6/4/6 |

* Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины, проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.3. Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

| Виды самостоятельной работы | Заочная форма, часов | |
|--|----------------------|------------|
| | к текущему контролю | к экзамену |
| Самостоятельное изучение разделов и тем дисциплины | 89 | |
| В том числе практическая работа | 89 | |
| Подготовка к экзамену | | 9 |
| ИТОГО | 89 | 9 |

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине **«Товароведение продовольственных товаров»** размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины **«Товароведение продовольственных товаров»**.
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины **«Товароведение продовольственных товаров»**.
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине **«Товароведение продовольственных товаров»**

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

| № | Темы для самостоятельного изучения | Рекомендуемые источники информации (№ источника) | | |
|---|---|--|-----------------------------|-------------------------------|
| | | основная (из п.8 РПД) | дополнительная (из п.8 РПД) | интернет-ресурсы (из п.9 РПД) |
| 1 | <p>Классификация экспертизы товаров по видам деятельности: экономическая, технологическая, экологическая и другие. Задачи, особенности назначения и условий проведения каждого вида экспертизы.</p> <p>Классификация экспертизы товаров по условиям применения и стадиям определения: комплексная, оперативная, повторная, контрольная.</p> <p>Отличие комплексной и оперативной экспертизы; использование результатов комплексной экспертизы при проведении оперативных экспертиз.</p> <p>Государственные экспертные учреждения России. Торгово-промышленная палата РФ и ее комитеты. Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Негосударственные экспертные предприятия, экспертные лаборатории.</p> | 5 | 1 | 1, 2, 3, 6 |
| 2 | <p>Молочные консервы. Классификация. Факторы, формирующие качество.</p> <p>Мясные полуфабрикаты. Классификация в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом.</p> <p>Мясные консервы. Сырьё и основы технологии мясных консервов.</p> <p>Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.</p> <p>Пищевые яйца и яичные товары. Классификация и требования к качеству яиц и яичных товаров. Упаковка, маркировка, хранение яиц и яичных товаров.</p> <p>Классификация рыбы. Особенности</p> | 2, 3 | 2, 4, 6 | 2, 4, 5 |

| | | | | |
|---|---|------|------|---------|
| | химического состава и пищевой ценности. Живая рыба. Факторы, формирующие качество. Мороженая рыба. Факторы, формирующие качество. Солёная рыба. Факторы, формирующие качество. Показатели качества рыбных консервов. Дефекты. Рыба копченая. Факторы, формирующие качество. Морепродукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. | | | |
| 3 | Пряности и приправы. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Алкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество. Показатели качества алкогольных напитков. Дефекты. Вина виноградные. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества виноградных вин. Дефекты. Безалкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты. Чай. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества чая. Дефекты. Кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. | 4, 9 | 3, 7 | 2, 4, 5 |

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Заочная форма обучения

| Компетенция (код и содержание) | Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции | Курсы | | | | |
|---|---|-------|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и | Процессы и аппараты пищевых производств | | | | | |
| | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | | | | | |
| | Товароведение продовольственных товаров | | | | | |
| | Физиология питания | | | | | |
| | Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья | | | | | |
| | Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания | | | | | |
| | Научные основы производства продуктов питания | | | | | |
| | Основы рационального питания | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|
| специализированных пищевых продуктов различных типов и классов товароведной и (или) торгово-технологической) и проверять правильность ее оформления | Нутрициология | | | | | |
| | Барное дело | | | | | |
| | Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах | | | | | |
| | Проектирование предприятий общественного питания | | | | | |
| | Современные методы обработки пищевого сырья | | | | | |
| | Проектно-технологическая практика | | | | | |
| | Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа | | | | | |
| | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | | | | | |
| | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | | | | |

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «**Товароведение продовольственных товаров**» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «**Товароведение продовольственных товаров**» проводится в виде зачета.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов заочной формы обучения

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную точку в виде контрольной работы по всем разделам дисциплины (**маx 60 баллов**), посещение лекций (**маx 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**маx 15 баллов**), поощрительные баллы (**маx 15 баллов**).

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

| № контрольной точки | Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций*** | Максимальное количество баллов |
|---|--|--------------------------------|
| | Контрольная работа по всем темам дисциплины | 60 |
| Сумма баллов по итогам текущего контроля | | 60 |
| Активность на лекционных занятиях | | 10 |
| Результативность работы на практических занятиях | | 15 |
| Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.) | | 15 |
| Итого | | 100 |

*** Оценочное средство результатов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

7.3. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения компетенций формируемых дисциплиной «Товароведение продовольственных товаров»

Для студенточной формы обучения уровень сформированности осваиваемых компетенций складывается на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки при выполнении заданий.

Теоретические вопросы и практико-ориентированные задания, позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения.

Критерии оценки ответа

5 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной профессиональной терминологии.

4-3 балла - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием профессиональной терминологии, но могут быть допущены некоторые недочеты.

2-1 балл - дан неполный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется профессиональная терминология, но допущены существенные недочеты и искажения.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

7.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Контрольные вопросы (оценка знаний):

1. Дайте характеристику товароведной экспертизе: ее видам и назначению.
2. Чем отличается товарная экспертиза от других видов оценочной деятельности?
3. Назовите общие признаки товарной экспертизы и других видов экспертной деятельности.

4. Организация проведения органолептической экспертизы, основные требования.
5. Требования к экспертам-дегустаторам и помещениям для проведения органолептической экспертизы.
6. Товарная экспертиза: понятие, принципы, объекты, субъекты, методы, виды.
7. Товароведная экспертиза: понятие, объекты, виды (количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная).
8. Санитарно-гигиеническая экспертиза товаров: понятие, объекты, цели, виды (гигиеническая, фитосанитарная, технологическая, медицинская).
9. Экологическая экспертиза товаров: понятие, объекты, виды, цели.
10. Основы хранения продовольственных товаров.
11. Методы консервирования продовольственных товаров.
12. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обуславливающие.
13. Химический состав молока.
14. Физико-химические свойства молока.
15. Пороки молока.
16. Показатели качества сырого молока.
17. Значение кисломолочных продуктов в питании.
18. Показатели качества кисломолочных напитков.
19. Формирование качества сыров в производстве.
20. Показатели качества сыров.
21. Показатели качества сливочного масла.
22. Состав и виды сливочного масла.
23. Отличия сливочного масла от спредов.
24. Химический состав и пищевая ценность мяса.
25. Признаки свежести мяса.
26. Пищевая ценность колбасных изделий.
27. Классификация колбасных изделий.
28. Показатели качества вареных колбасных изделий.
29. Классификация мясных консервов.
30. Показатели качества мясных консервов.
31. Классификация мяса убойных животных по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию.
32. Разделка туш на отрубы. Товароведная маркировка.
33. Классификация и характеристика ассортимента продуктов из свинины.
34. Требования к качеству продуктов из мяса и колбасных изделий. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
35. Мясные полуфабрикаты. Классификация в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом.
36. Мясные консервы. Сырьё и основы технологии мясных консервов. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
37. Пищевые яйца и яичные товары. Классификация и требования к качеству яиц и яичных товаров. Упаковка, маркировка, хранение яиц и яичных товаров.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

1. На конкретном примере описать порядок проведения экспертизы качества товара (по выбору студента).
2. Определить пищевую и энергетическую ценность 100 г консервов «Каша гречневая с говядиной», в составе которой: крупа гречневая ядрица по - 250 г; говядина тушеная–

50 г; лук репчатый – 20 г; жир говяжий – 40 г; соль поваренная пищевая – 5 г; перец черный молотый – 2 г.

3. Определить пищевую и энергетическую ценность 100 г консервов «Каша перловая со свининой», изготовленных по следующему рецепту: на 500 г консервов необходимо использовать 100 г свинины, 50 г свиного смальца, 100 г перловой крупы, соль поваренная пищевая – 5 г; перец черный молотый – 2 г.
4. На основании изученного материала проведите сравнительную характеристику режимов хранения 3-4 групп продовольственных товаров и составьте таблицу:

| Наименования продукта | Параметры хранения |
|-----------------------|---|
| | Температура Относительная Освещенность влажность воздуха и т.д. |

5. Проведите сравнительную характеристику разных методов консервирования на примере одной из групп продовольственных товаров и составьте таблицу:

| Вид продукта | Способ консервирования | Преимущества | Недостатки |
|--------------|------------------------|--------------|------------|
| | | | |

Типовые творческие задания(оценка умений и навыков):

Подготовка докладов с презентацией для участия в научной дискуссии по одной из выбранных тем:

1. Основные направления повышения биологической ценности продовольственных товаров.
2. Исследование факторов и путей сокращения потерь продукции на этапах товародвижения.
3. Новые экспресс-методы определения качества пищевых продуктов.
4. Современные методы и подходы обеспечения стабильности качества и безопасности пищевых продуктов.
5. Современные способы хранения и переработки продовольственных товаров и продовольственного сырья.
6. На оптовую базу поступило две партии голландского сыра. При приемке по качеству установлено, что голландский брусковый сыр имеет хороший вкус, но слабовыраженный аромат, удовлетворительную консистенцию, неравномерный цвет и рисунок, хороший внешний вид и упаковку; голландский круглый сыр имеет кислый вкус, хорошую консистенцию, неравномерный рисунок, удовлетворительную упаковку. Определите качество, установите сорт.

| Вид сыра | Характеристика органолептических показателей (по ГОСТу) | Отличительные признаки (сырье, производство) |
|----------|---|--|
| | | |

7. Какое клеймение соответствует трем партиям свинины, если: первая партия состоит из туш массой 85-86кг со слоем шпика до 4,0 см; вторая – из туш массой от 4 до 6

кг; третья из туш массой от 80 до 82 кг в шкуре, имеющих слой шпика 2,5 см и прослойки мышечной ткани в грудной части ?

8. Дайте заключение по производственной ситуации: на склад магазина поступили две партии сыра: «сыр голландский» и «сыр голландский молодой» одного производителя. В течение двух недель партия голландского сыра была полностью распродана. Можно ли реализовать оставшийся «сыр голландский молодой» как просто «сыр голландский», если прошедшие 15 дней добавляются к сроку созревания и составят 45 сут., соответствующие сроку кондиционной зрелости? Ответ обоснуйте.
9. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы сырого молока
10. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы жидких кисломолочных продуктов

Типовые тестовые задания (оценка знаний):

1. Под термином «молоко» в товароведении подразумевается:
 - а. секреторная жидкость самок млекопитающих
 - б. молоко коровье
 - в. молоко любых видов животных
 - г. смесь белков, жиров и углеводов
2. Какой фактор обуславливает розовую окраску фарша у вареных колбасных изделий?
 - а. недостаточная тепловая обработка
 - б. использование нитрита натрия
 - в. использование красителей
 - г. использование замороженного сырья
3. Какие из перечисленных молочных продуктов не относятся к цельномолочным
 - а. творог
 - б. молоко питьевое
 - в. сыры
 - г. мороженое
4. Термин «кисломолочный» означает:
 - а. наличие кислого вкуса в продукте
 - б. наличие молочной кислоты в продукте
 - в. изготовление продукта с использованием молочнокислых бактерий
 - г. использование в продукте биотехнологических препаратов
5. Сколько процентов белка содержится в натуральном молоке?
 - а. 3,2 %
 - б. 0,05-1,5 %
 - в. 5,0 %
 - г. 10-15 %
6. Сколько процентов влаги содержится в вареной колбасе?
 - а. до 30%
 - б. менее 50%
 - в. 65%

- г. не более 60%
7. Какой побочный продукт получается при выработке масла?
- а. пахта
 - б. сыворотка
 - в. пермеат
 - г. обезжиренное молоко
8. Какова жирность масла любительского?
- а. 78 %
 - б. 47 %
 - в. 72,5 %
 - г. 80 %
9. К какой группе по товароведной классификации относится адыгейский сыр
- а. твердые
 - б. мягкие
 - в. рассольные
 - г. плавленые
10. Какой формы штамм для сыра 45 %-ной жирности
- а. круглой
 - б. треугольной
 - в. квадратной
 - г. восьмиугольной

Тематика рефератов

1. Экологическая экспертиза товаров.
2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза товаров.
3. Экспертиза товаров для таможенных целей.
4. Государственные экспертные учреждения России. Торгово-промышленная палата РФ и ее комитеты. Ставропольское отделение Торгово-промышленной палаты, Ставропольский центр стандартизации и метрологии.
5. Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Негосударственные экспертные предприятия, частные эксперты. Экспертные лаборатории.

Формы интерактивных занятий

По дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» для проведения практических занятий используются интерактивные формы «Лабораторное исследование». В форме «Лабораторное исследование» проводятся занятия «Экспертиза качества вареных колбас» и «Экспертиза качества хлеба».

Вопросы и практико-ориентированные задания к экзамену

1. Классификация экспертизы товаров по видам деятельности: экономическая, технологическая, экологическая и другие. Задачи, особенности назначения и условий проведения каждого вида экспертизы.
2. Классификация экспертизы товаров по условиям применения и стадиям определения: комплексная, оперативная, повторная, контрольная.

3. Отличие комплексной и оперативной экспертизы; использование результатов комплексной экспертизы при проведении оперативных экспертиз.
4. Государственные экспертные учреждения России. Торгово-промышленная палата РФ и ее комитеты.
5. Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Негосударственные экспертные предприятия, частные эксперты. Экспертные лаборатории.
6. Характеристика и особенности применения измерительных методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
7. Характеристика и особенности применения органолептических методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
8. Классификация методов экспертизы. Краткая характеристика, преимущества и недостатки разных методов.
9. Организация проведения органолептической экспертизы, основные требования.
10. Требования к экспертам-дегустаторам и помещениям для проведения органолептической экспертизы.
11. Характеристика и особенности применения экспертных методов оценки качества при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
12. Товарная экспертиза: понятие, принципы, объекты, субъекты, методы, виды.
13. Товароведная экспертиза: понятие, объекты, виды (количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная).
14. Санитарно-гигиеническая экспертиза товаров: понятие, объекты, цели, виды (гигиеническая, фитосанитарная, технологическая, медицинская).
15. Экологическая экспертиза товаров: понятие, объекты, виды, цели.
16. Основы хранения продовольственных товаров.
17. Упаковка, транспортирование и хранение товаров, и их влияние на качество.
18. Методы консервирования продовольственных товаров.
19. Классификация и характеристика основных способов консервирования плодов и овощей
20. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обуславливающие.
21. Масло сливочное. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
22. Показатели качества сливочного масла. Дефекты.
23. Сыры сычужные. Классификация. Факторы, формирующие качество.
24. Сыры кисломолочные. Классификация. Факторы, формирующие качество.
25. Сыры плавленые. Показатели качества. Дефекты.
26. Показатели качества твердых сычужных сыров. Дефекты.
27. Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
28. Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
29. Показатели качества кисломолочных продуктов. Дефекты.
30. Творог. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству. Упаковка и хранение творога.

31. Мороженое. Классификация. Факторы, формирующие качество.
32. Классификация мяса. Особенности химического состава и пищевой ценности.
33. Классификация мяса убойных животных по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию.
34. Разделка туш на отрубы. Товароведная маркировка.
35. Классификация и характеристика ассортимента продуктов из свинины.
36. Требования к качеству продуктов из мяса и колбасных изделий. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
37. Мясные полуфабрикаты. Классификация в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом.
38. Колбасные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
39. Показатели качества колбасных изделий. Дефекты.
40. Мясные копчености. Классификация. Факторы, формирующие качество.
41. Показатели качества мясных копченостей. Дефекты.
42. Мясные полуфабрикаты. Классификация в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом.
43. Мясные консервы. Сырьё и основы технологии мясных консервов. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
44. Яйцо пищевое. Классификация и требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение яиц.
45. Яичные товары. Виды, характеристика, требования к качеству.
46. Классификация и характеристика зерновых культур.
47. Классификация и характеристика основных видов и товарных сортов пшеничной и ржаной муки.
48. Товароведная характеристика круп, оценка качества.
49. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Показатели качества.
50. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Показатели качества.
51. Классификация и ассортимент карамели.
52. Классификация, ассортимент, показатели качества и дефекты шоколада.
53. Классификация и ассортимент конфет.
54. Товароведная характеристика и ассортимент мучных кондитерских изделий
55. Классификация свежих плодов и овощей
56. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения
57. Особенности плодов и овощей как объектов товародвижения.
58. Оценка качества свежих плодов и овощей
59. Физиологические особенности тропических и субтропических плодов и овощей
60. Классификация тропических и субтропических плодов и овощей
61. Товароведная характеристика и ассортимент плодоовощных консервов
62. Товароведная характеристика и ассортимент плодово-ягодных консервов
63. Товароведная характеристика замороженных плодов и овощей
64. Классификация, ассортимент и товарная характеристика кофе.

Практико-ориентированные задания

1. Правила и порядок проведения экспертизы качества товаров по внешнему виду (вид товара – по выбору студента).
2. Правила и порядок проведения экспертизы физико-механических и/или химических показателей качества товаров (вид товара – по выбору студента).
3. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы сливочного масла
4. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы полутвердого сыра
5. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы плавленого сыра
6. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы охлажденного мяса
7. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы мороженого мяса
8. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы вареных колбасных изделий
9. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы рубленых полуфабрикатов
10. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы пищевых яиц

В процессе освоения дисциплины «**Товароведение продовольственных товаров**» студентами, обучающимися **по заочной форме**, в качестве самостоятельной подготовки предусмотрено выполнение контрольной работы. Контрольная работа оценивается как «зачтено», если даны исчерпывающие ответы на теоретические вопросы и выполнено практики-ориентированное задание и «не зачтено», если теоретические вопросы не раскрыты, а задание не выполнено. Контрольная работа включает: три теоретических вопроса и одно практико-ориентированное задание.

Выполняется контрольная работа по индивидуальному варианту. Вариант соответствует последней цифре зачетной книжки, при этом цифра «0» означает вариант № 10.

Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Товароведная характеристика майонеза;
2. Разрыхлители теста. Дрожжи хлебопекарные. Химические разрыхлители;
3. Процессы, происходящие с продуктами при хранении.

Практико-ориентированное задание (оценка умений и навыков):

1. Определить теоретическую и фактическую энергетическую ценность 35 г майонеза «Провансаль», 65 г батона простого, 130 г смородины чёрной, 50 г оливок консервированных.

В данном разделе РПД приведены типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости студентов. Полный перечень заданий содержится в учебно-методическом комплексе по дисциплине «**Товароведение продовольственных товаров**», который размещен в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступен для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета.

7.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине **«Товароведение продовольственных товаров»** проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки: **«ОТЛИЧНО»**, **«ХОРОШО»**, **«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»**, **«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»**.

Итоговая оценка по дисциплине (освоение компетенций)

Критерии оценки ответа на теоретические вопросы (оценка знаний)

5 баллов выставляется обучающемуся, полностью освоившему материал дисциплины в соответствии с учебной программой, включая вопросы, рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по предложенному вопросу и дополнительным вопросам, заданным экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины, не отраженному в основном задании и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает обучающийся, ответивший полностью и без ошибок на предложенные вопросы и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Обучающийся не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Обучающийся может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0-1 баллов выставляется студенту при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Выполнение практического задания (оценка умений и навыков)

5 баллов. Составлен правильный алгоритм выполнения задания, в логическом рассуждении нет ошибок, задание выполнено рациональным способом. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. Составлен правильный алгоритм выполнения задания, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; но задание выполнено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

3 балла. Задание понято правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в употреблении терминов и понятий; задание выполнено не полностью или в общем виде.

2 балла. Задание выполнено частично, с большим количеством ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

1 балл. Задание выполнено неправильно и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов

0 баллов. Задание не выполнено.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

а) основная литература:

1. ЭБС «**Znanium.com**». Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб.пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 304 с. : ил. — (ПРОФИль). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/775231>
2. ЭБС «**Znanium.com**». Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Данильчук Ю.В. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 174 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование:Бакалавриат) (Обложка. КБС) ISBN 978-5-16-010563-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/558381>
3. ЭБС «**Znanium.com**». 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. - 328 с.: ISBN 978-5-394-02988-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430491>
4. ЭБС «**Znanium.com**». Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчиянц О.В., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 400 с.: ISBN 978-5-394-02300-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415542>
5. ЭБС «**Znanium.com**». Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>
6. ЭБС «**Лань**». Березина, В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум [Электронный ресурс] / В.В. Березина. — Электрон.дан. — Москва : Дашков и К, 2017. — 200 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93516>. — Загл. с экрана.
7. ЭБС «**Лань**». Пучкова, Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. — Электрон.дан. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103771>. — Загл. с экрана.

б) дополнительная литература

1. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие для вузов / Чебакова Г.В., Данилова И.Л.. – М.: Издательство «КолосС», 2011. – 312 с.
2. ЭБС «Znanium.com». Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Выговтов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 576 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование:Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-004633-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/291714>
3. ЭБС «Znanium.com». Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>
4. Пищевая промышленность (периодическое издание).
5. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание).

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
2. www.stg.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
3. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
4. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].
5. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
6. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
7. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Специфика изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме лекций-презентаций по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем

дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических и творческих заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по выбранной и утвержденной преподавателем, теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, и заключительному этапу – экзамену;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для подтверждения изучения пропущенной лекции и ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, а также на контрольных точках при ответах на теоретические вопросы, выполнении тестовых и практико-ориентированных заданий по курсу дисциплины.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

MicrosoftWindows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017), KasperskyTotalSecurity (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017), PhotoshopExtendedCS3 (CertificateID: CE0712390 от 7.12.2007).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань», СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

| № п/п | Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|---|--|--|
| 1 | Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. № 402 площадь - 96,7м ²) | Оснащение: столы – 36 шт., стулья – 72 шт., персональный компьютер – 1 шт., видео проектор -1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета |
| 2 | Учебная аудитория для проведения практических занятий № 106 (площадь 50,3 м ²). | Оснащение: парты, стулья, 26 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт. |
| 3 | Учебные аудитории для самостоятельной работы | |
| | 1. Читальный зал библиотеки (площадь 177 м ²) | 1. Оснащение: столы – 25 шт., стулья – 25 шт., компьютеры – 16 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета. |
| 2. Учебная аудитория № 201 (площадь 49 м ²). | 2. Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета. | |
| 4 | Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 201, площадь – 49 м ²) | Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную |

| | | |
|---|---|---|
| | | информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета. |
| 5 | Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 201, площадь – 49 м ²) | Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета. |

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачете/экзамена оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на зачете / экзамене зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- зачет/экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в устной форме.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Автор:

доктор с.-х. наук, профессор



Сычева О.В.

Рецензенты:

канд. вет. наук, доцент



Пономарева М.Е.

канд. вет. наук, доцент



Ходусов А.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции (протокол № 15 от «16» мая 2022 г.) и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Заведующий кафедрой, д.с.-х.н., профессор



Сычева О. В.

Рабочая программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины и биотехнологического протокол № 12 от «17» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Руководитель ОП к.т.н., доцент



Трубина И.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров»
по подготовке студента по программе бакалавриата
по направлению подготовки**

| | |
|---|--|
| 19.03.04 | Технология продукции и организация общественного питания |
| код | направление подготовки |
| | Технология организации ресторанного дела |
| | Профиль |
| Форма обучения – заочная. | |
| Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е.108 час. | |
| Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий | <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 6 ч., самостоятельная работа – 89 ч, в том числе практическая подготовка - 89 ч., контроль – 9 ч. |
| Цель изучения дисциплины | изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость, их изменений на всех этапах товародвижения, а также приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области экспертизы |
| Место дисциплины в структуре ОП ВО | Дисциплина Б1.В.09 «Товароведение продовольственных товаров» является дисциплиной вариативной части программы бакалавриата |
| Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины - | Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины | Знания: -методов теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умения: - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения Навыки и/или трудовые действия: - внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения |

| | |
|--|--|
| | требований технических регламентов к видам пищевой продукции |
| Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы) | Тема 1. Продовольственные товары. Характеристика, классификация, особенности Тема 2. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров животного происхождения Тема 3. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров растительного происхождения. |
| Форма контроля | <u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – экзамен, контрольная работа |
| Автор: | Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева |