

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

Проскунина Ольга Васильевна

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.09 Товароведение продовольственных товаров

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

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 и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	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	знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения владеет навыками внедрением 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 «Товароведение продовольственных товаров» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 3 курсе (-ах).

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

Барное дело

Безопасность пищевой продукции

Биологическая безопасность товаров

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Технологическая практика

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Химия пищевых добавок

Экологическая экспертиза товаров

Введение в пищевую промышленность

Освоение дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Комплексное оснащение предприятий общественного питания

НАССР в системе общественного питания (специализация)
 Оборудование предприятий общественного питания
 Организация производства и технология блюд азиатской кухни
 Организация производства и технология блюд европейской кухни
 Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах
 Проектирование предприятий общественного питания
 Русская национальная кухня
 Современные методы исследования качества
 Современные методы обработки пищевого сырья
 Технология и организация производства специализированного питания (специализация)
 Эстетика общественного питания
 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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

Общая трудоемкость дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

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	Эк
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4				
практической подготовки		4	6		89		

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
3	108/3						0.25

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

№	Наименование раздела (этапа) практики	Курс	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Товароведение продовольственных товаров									
1.1.	Продовольственные товары. Характеристика, классификация, особенности	3	4	2	2		23			

1.2.	Товароведение и экспертиза однородных групп товаров животного происхождения	3	4	2	2	23		
1.3.	Товароведение и экспертиза однородных групп товаров растительного происхождения	3	2		2	25		
1.4.	Контрольная работа и экзамен	3				18		
	Промежуточная аттестация	Эк						
	Итого		108	4	6	89		
	Итого		108	4	6	89		

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Продовольственные товары. Характеристика, классификация, особенности	Продовольственные товары. Характеристика, классификация, особенности	2/-
Товароведение и экспертиза однородных групп товаров животного происхождения	Товароведение и экспертиза однородных групп товаров животного происхождения	2/2
Итого		4

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Продовольственные товары. Характеристика, классификация, особенности	Расчет пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов	Пр	2/-/2
Товароведение и экспертиза однородных групп товаров животного происхождения	Экспертиза качества вареных колбас (Лабораторное исследование)	Пр	2/2/2
Товароведение и экспертиза однородных групп товаров растительного происхождения	Экспертиза качества хлеба (Лабораторное исследование)	Пр	2/2/2

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы самостоятельной работы	к текущему контролю
	23
	23
	25
Подготовка контрольной работы	18

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».
4. Методические рекомендации по выполнению письменных работ ().
5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

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

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Продовольственные товары. Характеристика, классификация, особенности			
2	Товароведение и экспертиза однородных групп товаров животного происхождения			
3	Товароведение и экспертиза однородных групп товаров растительного происхождения			
4	Контрольная работа и экзамен			

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

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
ПК-1.3: Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья		x			
	Научные основы производства продуктов питания			x		
	Научные основы производства продуктов функционального питания			x		
	Нутрициология			x		

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			x		
	Основы рационального питания			x		
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					x
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах				x	
	Проектирование предприятий общественного питания				x	
	Процессы и аппараты пищевых производств			x		
	Современные методы обработки пищевого сырья				x	
	Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания			x		
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Физиология питания			x		
	Эстетика общественного питания				x	

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 Экзамен.

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 очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

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
---------------------	---	--------------------------------

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса 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 экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания 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. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент 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. Студент 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.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент 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 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:

для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 77 до 88 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

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

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 метрологи.

5. Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Негосударственные экспертные предприятия, частные эксперты. Экспертные лаборатории.

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

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

- а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. -

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий		
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа		
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов и индивидуальных и групповых консультаций:		
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации		

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации 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);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация 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 промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

_____ Зав. кафедрой , Д.с.-х.н. Сычева Ольга Владимировна

Рецензенты

_____ Доцент , К.в.н. Ходусов Александр Анатольевич

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» рассмотрена на заседании Кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 16 от 18.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой _____ Сычева Ольга Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 2 (ИДПО) протокол № 6 от 24.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП _____