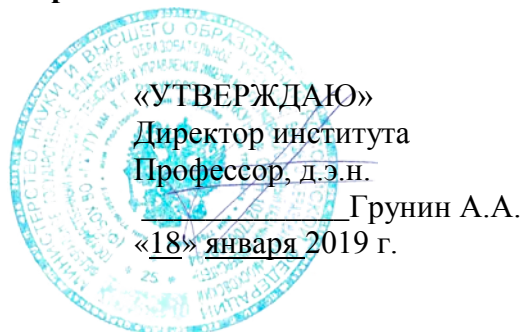




**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И
УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО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

Кафедра Экономики и товароведения



Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.05.01 – Товароведение продовольственных товаров
(код дисциплины по учебному плану, наименование дисциплины (модуля)).

Направление подготовки	38.03.01 Экономика <i>(код, наименование направления подготовки)</i>
Тип образовательной программы	прикладной бакалавриат <i>(академический/прикладной бакалавриат/магистратура)</i>
Направленность (профиль) подготовки	экономика предприятий пищевой промышленности <i>(наименование профиля)</i>
Квалификация выпускника	бакалавр <i>(бакалавр/специалист/магистр)</i>
Форма обучения	очная, заочная <i>(очная, заочная)</i>

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

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Товароведение продовольственных товаров» разработана к.э.н., доцентом Груниной О.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы
д.э.н., профессор



А.А. Грунин

(подпись)

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры экономики и товароведения. Протокол № 6 от «11» января 2019 года

И.О. заведующего кафедрой к.ф-м.н.,
доцент



А.И. Кустов

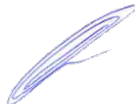
Рецензенты:
к.э.н., доцент кафедры экономика и управление
ФГБОУ ВО «МГУТУ
им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»



О.А. Сагина

(подпись)

Директор Института
экономики, менеджмента и права
ФГБОУ ВО «МГУТУ им.
К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.э.н., доцент



О.А. Аничкина

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины (модуля)	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП.....	4
3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).....	4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения) 6	
5. Содержание дисциплины (модуля).....	7
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля).....	7
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	7
5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий	7
6. Перечень практических занятий.....	9
6.1. План самостоятельной работы студентов.....	10
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.....	14
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	16
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля).....	16
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)	17
10. Образовательные технологии	17
11. Оценочные средства.....	18
11.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме зачета).....	19
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями ...	28
13. Лист регистрации изменений	29

1. Цели и задачи дисциплины (модуля): Цель учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» заключается в приобретении обучающимися теоретических знаний и практических умений в области товароведения продовольственных товаров, изучение принципов классификации, ассортимента и экспертизы качества продовольственных товаров.

Задачи учебной дисциплины:

1.разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях питания;

2.организация и осуществление входного контроля качества сырья, материалов и готовых пищевых продуктов;

3.проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;

4.применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;

5.организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

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

Изучение учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Правоведение», «Экономика», «Основы предпринимательства».

Изучение учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» и «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания».

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

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

-информационные технологии, знать основы товароведения, классификацию и ассортимент продовольственных товаров;

-факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров;

Уметь:

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

-использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии, использовать знания в области товароведения в экономической деятельности.

Владеть:

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

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

-навыками работы с ассортиментом и определения качества продовольственных товаров.

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

Процесс изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» направлен на формирование у обучающихся по программе бакалавриата по направлению подготовки 38.03.01 Экономика, направленность (профиль) «Экономика предприятий пищевой промышленности» профессиональных компетенций ПК-3, ПК-10.

Код и описание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
<p>ПК-3 способностью выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами</p>	<p>Знает: как определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания</p>
	<p>Умеет: анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж</p>
	<p>Владет: системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>
<p>ПК-10 способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии</p>	<p>Знает: как осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка</p>
	<p>Умеет: систематизировать и обобщать информацию</p>
	<p>Владет: информацией, как систематизировать и обобщать информацию</p>

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры			
		7			
Аудиторные занятия (контактная работа)	68	68			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	34	34			
Практические занятия (ПЗ)	34	34			
Семинары (С)	-	-			
Лабораторные работы (ЛР)	-	-			
Самостоятельная работа (всего)	85	85			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-			
Расчетно-графические работы	-	-			
	-	-			
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	85	85			
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	27	экзамен			
Общая трудоемкость	часы	180	180		
	зачетные единицы	5	5		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Курсы			
		5			
Аудиторные занятия (контактная работа)	16	16			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	8	8			
Практические занятия (ПЗ)	8	8			
Семинары (С)	-	-			
Лабораторные работы (ЛР)	-	-			
Самостоятельная работа (всего)	155	155			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	155	155			
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	9	экзамен	-	-	-
Общая трудоемкость	часы	180	180		
	зачетные единицы	5	5		

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая

проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости в электронной информационно-образовательной среде.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Все разделы и темы нумеруются

Раздел 1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров

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

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

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

Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения

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

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

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

Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения

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

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

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

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

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

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)	
1.	«Товароведение продовольственных товаров»	«Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания»	«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»
		1.1.-3.4.	1.1. 1.2. 1.3.

5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Виды занятий в часах			
			Лекции	Практические	СРС	Всего

			занятия			
1.	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	Потребительские свойства продовольственных товаров	3	2	8	13
		Методы определения качества продовольственных товаров	4	2*	8	14
		Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров	4*	2	10	16
2.	Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения	Зерно и зерномучные товары	3	3*	9	15
		Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы	4*	4	10	18
		Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	4	4*	10	18
3.	Товароведение продовольственных товаров животного происхождения	Пищевые жиры и масложировые продукты	3	4	8	15
		Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты	3*	5*	6	14
		Мясо и мясные товары	3	4*	8	15
		Рыба и рыбные продукты	3*	4	8	15
		контроль				27
ВСЕГО			34	34	85	180

*Занятия с применением активных и интерактивных форм обучения
заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Виды занятий в часах			
			Лекции	Практические занятия	СРС	Всего
1.	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	Потребительские свойства продовольственных товаров	1		16	17
		Методы определения качества продовольственных товаров	1		16	17
		Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров	1*	-	16	17
2.	Товаровед	Зерно и зерномучные	1	-	14	15

	ение продовольстве нных товаров растительного происхождени я	товары				
		Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы	1*	-	15	16
3.	Товаровед ение продовольстве нных товаров животного происхождени я	Пищевые жиры и масложировые продукты	1	1	16	18
		Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты	1*	2*	16	19
		Мясо и мясные товары	1	2*	16	19
		Рыба и рыбные продукты	0	1*	16	17
	Контроль					9
	Всего		8	8	155	180

*Занятия с применением активных и интерактивных форм обучения

Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1.	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции;
2.	Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции;
3.	Товароведение продовольственных товаров животного происхождения	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции;

6. Перечень практических занятий

№ п/ п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудоём -кость (час.) ОФО/ ЗФО	Оценочные средства	Формир уемые компете нции
1.	Теоретические основы товароведения продовольствен ных товаров	1.1 Изучение потребительских свойств и методов оценки качества продовольственных товаров	2	Опрос по теме	ПК-3; ПК-10
		1.2 Методы определения качества продовольственных	2/1	Опрос по теме	ПК-3; ПК-10

		товаров			
		1.3 Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров	2	Опрос по теме	ПК-3; ПК-10
2.	Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения	2.1 Практическая работа Изучение ассортимента и оценка качества круп и муки	3/2	Опрос по теме	ПК-3; ПК-10
		2.2 Изучение ассортимента и оценка качества овощей и плодов	4	Опрос по теме	ПК-3; ПК-10
		2.3 Изучение ассортимента и качества кондитерских изделий и качества	4/1	Опрос по теме	ПК-3; ПК-10
3.	Товароведение продовольственных товаров животного происхождения	Практическая работа Изучение ассортимента и оценка качества пищевых жиров	4	Опрос по теме	ПК-3; ПК-10
		Лабораторная работа Изучение ассортимента и оценка качества молока кисломолочных продуктов	5/2	Опрос по теме	ПК-3; ПК-10
		Практическая работа Изучение категорий, торговых сортов и качества мяса животных и птицы	4/2	Опрос по теме	ПК-3; ПК-10
		Изучение семейства рыб и Оценка качества рыбных консервов	4	Опрос по теме	ПК-3; ПК-10

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Рекомендуемая литература	Количество часов ОФО/ЗФО
1	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа);	Задание 1.1,1.2,1.3	1-8	20/45
2	Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на	Задание 2.1,2.1,2.3	1-8	30/52

	я	вопросы, исследовательская работа);			
3	Товароведение продовольственных товаров животного происхождения	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа);	Задание 3.1,3.2,3.3,3.4	1-8	35/58

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОПОДГОТОВКИ
РАЗДЕЛ 1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Чем определяется потребительская стоимость пищевых продуктов?
2. Перечислите виды и показатели ассортимента.
3. В чем сущность ассортиментной политики в условиях рынка?
4. Принципы классификации пищевых продуктов.
5. Дайте определение понятия качество пищевой продукции.
6. Что подразумевается под качеством продукции?
7. Какие факторы влияют на качество пищевой продукции?
8. Что понимают под показателем качества продукции?
9. Какие существуют методы оценки качества пищевой продукции?
10. Как осуществляется органолептическая оценка качества пищевой продукции?
11. Что такое экспертный метод определения качества продукции?
12. Как влияет нарушение условий транспортирования и режима на качество пищевых продуктов и сырья?
13. Каким требованиям должна отвечать тара и упаковка?
14. Какие существуют способы консервирования пищевых продуктов и сырья?
15. Какие меры применяют для устранения причин развития микроорганизмов?
16. С какой целью проводится экспертиза товаров?
17. Виды товарной экспертизы.
18. Маркировка товара: виды, требования и назначение.
19. Какие основные потребительские свойства товаров указываются в потребительской товарной информации?
20. Товарные знаки- назначение и классификация.

РАЗДЕЛ 2. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И СЫРЬЯ
РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

1. Строение зерна отдельных зерновых и бобовых культур. Особенности их химического состава. 2. Как используются преимущественно злаковые культуры пшеница и рожь? Другие зерновые и зернобобовые культуры?
3. Показатели характеризующие качество партий зерна, пшеницы и ржи, предназначенных для производства муки, пивоваренного ячменя, крупяных культур.
4. Виды и типы муки, вырабатываемые современной промышленностью и ее характеристики.

5. Ассортимент вырабатываемых круп.
6. Требования, предъявляемые к сырью для производства хлеба и хлебных изделий.
7. Современные направления в схемах приготовления пшеничного теста?
8. Ассортиментная политика в производстве хлебных изделий, требования к качеству хлеба.
10. Перечислите ассортимент макаронных изделий.
11. Особенности транспортирования и хранения хлеба.
12. Особенности химического состава плодов и овощей, и их целевое использование.
13. Показатели учитываемые при оценке качества свежих плодов и овощей.
14. Перечислите, какие болезни чаще всего поражают плоды и овощи?
15. При каких условиях следует хранить свежие плоды и овощи?
16. Виды и ассортимент плодоовощных консервов, выпускаемых пищевой промышленностью.
17. По каким показателям оценивают качество плодоовощных консервов?
18. Какое сырье используется для производства крахмала?
19. Чем отличаются свойства крахмала, полученного из различного сырья?
20. Виды крахмалопродуктов выпускаемые пищевой промышленностью
21. Особенности упаковки и хранения крахмала и крахмалопродуктов.
22. Сырье используемое для производства сахара.
23. Перечислите ассортимент сахара.
24. Классификация кондитерских изделий в зависимости от технологии производства и используемого сырья.
25. Дайте характеристику ассортимента кондитерских изделий по видам продукции.
26. Какие требования предъявляют к качеству кондитерских изделий?
27. Особенности упаковки, транспортирования и хранения кондитерских изделий.
28. Назовите ассортимент плодово – ягодных соков.
33. Назовите основные виды растительных масел.
34. Влияние процесса производства на качество растительных масел.
35. Классификация и ассортимент маргарина, кулинарных и кондитерских жиров, хлебопекарных жиров, майонеза.
36. Требования, предъявляемые к качеству масложировых продуктов, в том числе по показателям безопасности.
37. Особенности упаковки, транспортирования и хранения растительных масел.
38. Перечислите виды и ассортимент пищевых концентратов.
39. Требования предъявляют к качеству пищевкусовых продуктов.
40. Особенности упаковки, транспортирования, хранения пищевых концентратов и пищевкусовых продуктов.
41. Классификация пищевых добавок, назначение.
42. Показатели безопасности пищевых добавок и основные нормативные документы, их регламентирующие.

РАЗДЕЛ 3. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

1. В чем состоит пищевая ценность молока?

2. Какими показателями характеризуется качество молока?
3. Какими способами проводится термическая обработка молока?
4. По каким признакам формируется ассортимент молока?
5. Перечислите показатели безопасности молока и молочных продуктов?
6. Назовите условия и сроки хранения молока.
7. В чем заключается сущность получения кисломолочных продуктов?
8. Каковы отличия потребительских свойств отдельных кисломолочных продуктов и чем они обусловлены?
9. В чем особенность получения ряженки?
10. Каковы особенности производства и формирования ассортимента йогурта?
11. Какие существуют способы получения коровьего масла и как они оказывают влияние на потребительские свойства сливочного масла?
12. Поясните требования к классификации и качеству молочных продуктов в соответствии с техническим регламентом на молоко и молочные продукты.
13. Перечислите особенности строения и химического состава яиц.
14. Как определяют качество яиц?
15. Какие существуют способы переработки яиц?
16. Назовите ассортимент яйцепродуктов?
17. Каковы особенности транспортирования и хранения яиц и яйцепродуктов?
18. Как делится мясо по степени свежести? Каковы признаки свежести охлажденного мяса?
19. Какие требования предъявляются к качеству замороженного мяса?
20. По каким признакам можно отличить повторнозамороженное мясо?
21. Дайте характеристику категориям мяса говядины по упитанности.
22. На какие категории делятся субпродукты? Что лежит в основе их деления на категории?
23. Требования к качеству субпродуктов.
24. Охарактеризуйте химический состав и пищевую ценность мяса птицы.
25. Классификация и сравнительная характеристика видов колбасных изделий.
26. Чем обусловлен товарный сорт колбасных изделий?
27. Каковы принципы классификации промысловых рыб?
28. Назовите особенности строения рыб.
29. Перечислите основные семейства промысловых рыб и преимущественное использование видов рыб, относящихся к этим семействам.
30. Какие существуют способы копчения рыбы?
31. Что означает созревающие при посоле рыбы?
32. Требования к качеству соленой рыбы.
33. Требования к условиям транспортировки, хранения и реализации живой рыбы.
34. Классификация и особенности видов рыбных консервов.
35. В чем отличия рыбных консервов и рыбных пресервов?
36. В чем особенность пищевой ценности икры рыб осетровых и лососевых?
37. Сравнительная характеристика пищевой ценности мяса животных и мяса рыбы.
38. Перечислите основные виды детского питания.

39.Какие требования, предъявляют к качеству сырья для производства продуктов детского питания?

40.Особенности оценки качества продуктов детского питания.

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

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

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

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

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

Подготовка к учебному занятию лекционного типа.

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

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

С этой целью:

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

Подготовка к занятию семинарского типа.

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

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

Работа во время учебного занятия семинарского типа включает несколько моментов:

- консультирование студентов преподавателями с целью предоставления

исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности;

- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

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

Самостоятельная работа.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала. Более подробная информация о самостоятельной работе представлена в разделах «Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы по дисциплине (модулю)», «Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)».

Подготовка к практическим занятиям.

Практические занятия – это форма организации учебного процесса, направленная на получение навыков практической деятельности путем активной работы с моделями предметной области курса. Практические работы позволяют объединить теоретико-методологические знания и навыки обучающихся в процессе учебной и научно-исследовательской деятельности. Такой вид занятия также предполагает и самостоятельную работу, а также обмен мнениями в процессе решения задач. Студент может, применяя теоретические знания воплотить их на практике. Определяя порядок проведения лабораторной работы, отмечается последовательность работы, примерный расчет времени; особенности работы с вычислительной техникой и прикладным программным обеспечением, в случае, когда занятия проходят с применением вычислительной техники; вопросы или задачи (проблемы), требующие от студентов самостоятельных решений или проявления творчества.

Ведущей дидактической целью работы является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений, поэтому они занимают преимущественное место при изучении данной дисциплины.

При выборе содержания и объема работ по данной дисциплине учитывается сложность учебного материала для усвоения, также какое место занимает конкретная работа в совокупности практических работ и их значимость для формирования целостного представления о содержании учебной дисциплины.

Планирование практических работ осуществлено с учетом того, что в ходе выполнения заданий у студентов формировались умения и навыки для эксплуатации аппаратов используемых на пищевых производствах, научились наблюдать,

сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты.

Для повышения эффективности проведения занятий соблюдаются следующие принципы:

- четкая формулировка цели и плана выполнения работ, постановки исследуемых задач, для адекватного управления ходом занятия;
- соответствие методики проведения практических работ дидактическим целям с соответствующими установками для студентов;
- использование в практике преподавания активных методов обучения;
- максимальное использование индивидуальных форм с целью повышения ответственности каждого студента за самостоятельное выполнение практических работ.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов) Курсовые работы (проекты) по дисциплине Товароведение продовольственных товаров учебным планом не предусмотрены.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):

а) основная литература

1 Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. –М.:Дашков и К, 2017

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=511978>

б) дополнительная литература

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

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

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

4. 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 <http://znanium.com/bookread2.php?book=430491>

5. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В., - 3-е изд. –М.:Дашков и К, 2018 <http://znanium.com/bookread2.php?book=512009>

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

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

в) программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7
2. Microsoft Office 2010
3. GIMP (GNU General Public License)
4. Inkscape (GNU General Public License)
5. Microsoft Visio Standart (

6. Microsoft Visual Studio 2015 Pro
7. Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License
8. AutoCAD 2019

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронная библиотека «Руконт». Режим доступа: <https://rucont.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Знаниум» Режим доступа: <http://znanium.com/>.
«Университетская библиотека онлайн»

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):

Лаборатория товароведения продовольственных товаров Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий лабораторного и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Переносной ноутбук; Переносной проектор; Переносной экран; Химические реактивы; Микроскопы; Раковина; Набор химической стеклянной посуды, Шкаф для лабораторной посуды, Термометры, Центрифуга, рН-метр, Ионметр, Средства индивидуальной защиты; Флаконы для хранения растворов реактивов; Штативы для пробирок; Держатели для пробирок; Нагревательные приборы (спиртовка); Вытяжные шкафы; Электрическая плитка; Индикаторная бумага. Шкаф для лабораторной посуды, Термометры, Лабораторный стол с ящиками металлическими (двойной); Столешница лабораторная; Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии:

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

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

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях,

общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, ролевые игры, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Лекция - визуализация учит студентов преобразовывать устную и письменную информацию в визуальную форму, что формирует у них профессиональное мышление за счет систематизации и выделения наиболее значимых, существенных элементов содержания обучения.

Этот процесс визуализации является свертыванием мыслительных содержаний, включая разные виды информации, в наглядный образ; будучи воспринят, этот образ, может быть, развернут и служить опорой для мыслительных и практических действий.

Дискуссия как метод интерактивного обучения успешно применяется в системе учебных заведений на Западе, в последние годы стала применяться и в нашей системе образования. Метод дискуссии (учебной дискуссии) представляет собой «вышедшую из берегов» эвристическую беседу. Смысл данного метода состоит в обмене взглядами по конкретной проблеме. Это активный метод, позволяющий научиться отстаивать свое мнение и слушать других.

Собеседование – специально организованная беседа, устраиваемая с целью выявления подготовленности лица к определенному виду деятельности.

4. Оценочные средства (ОС):

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА (ЭКЗАМЕН)

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

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (устный опрос)	Контроль	Сумма баллов
Экзамен	30-70	20-30	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене.

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем от 0,5 до 1,0 рейтингового балла (для ЗФО 4 балла).

Текущая аудиторная работа на одном практическом занятии оценивается преподавателем от 0 до 3 баллов (для ЗФО от 0 до 5 баллов).

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

Один ответ на устном опросе – от 0 до 2 баллов (ЗФО от 0 до 5 баллов).

По окончании семестра каждому студенту выставляется его рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее 30 рейтинговых баллов;

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет 70 рейтинговых баллов для дисциплин, заканчивающихся экзаменом;

Ответ студента может быть максимально оценен на экзамене в 30 рейтинговых баллов.

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

- если по результатам изучения дисциплины сдается экзамен
- 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;
- 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;
- 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

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

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

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рейтинг по дисциплине у студента на экзамене менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

11.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме зачета)

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине является **зачет**, который проводится в **устной** форме.

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-3	способностью выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами	Знать: как определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания	Этап формирования знаний и навыков
		Уметь: анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж	
		Владеть: системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	
ПК-10	способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии	Знать: как осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка	Этап формирования навыков
		Уметь: систематизировать и обобщать информацию	
		Владеть: информацией, как систематизировать и обобщать информацию	

Уровень сформированности компетенций определяется:

Уровень сформированности компетенций

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

Описание критериев оценивания

<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточно понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточно владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
--	---	--	---

степень контактности.	- умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	
Оценка «не удовлет.»	Оценка «удовлет.»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Компетенции, компоненты которых контролируются
ПК-3 ПК-10	Устный опрос, зачет	Тема 1.1. Потребительские свойства продовольственных товаров Тема 1.2. Методы определения качества продовольственных товаров Тема 1.3 Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров Тема 2.1 Зерно и зерномучные товары Тема 2.2. Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы Тема 2.3 Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия Тема 3.1. Пищевые жиры и масложировые продукты Тема 3.2. Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты Тема 3.3. Мясо и мясные товары Тема 3.4. Рыба и рыбные продукты	1) обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок – 9-10 баллов; 2) обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения -7-8 баллов; 3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала - 5-6 баллов; 4) обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки -0-4 балла. От 0 до 10 баллов

Оценочные средства для устного опроса

1. Чем определяется потребительская стоимость пищевых продуктов?
2. Перечислите виды и показатели ассортимента.
3. В чем сущность ассортиментной политики в условиях рынка?
4. Принципы классификации пищевых продуктов.
5. Качество пищевой продукции
6. Что подразумевается под качеством продукции?
7. Какие факторы влияют на качество пищевой продукции?
8. Какое значение имеет уровень качества пищевой продукции для её конкурентоспособности?
9. Что понимают под показателем качества продукции?
10. Какие существуют методы оценки качества пищевой продукции?
11. Как осуществляется органолептическая оценка качества пищевой продукции?
12. Что такое экспертный метод определения качества продукции?
13. Как влияет нарушение условий транспортирования и режима на качество пищевых продуктов и сырья?
14. Каким требованиям должна отвечать тара и упаковка?
15. Какие существуют способы консервирования пищевых продуктов и сырья?
16. Какие меры применяют для устранения причин развития микроорганизмов?
17. С какой целью проводится экспертиза товаров?
18. Виды экспертизы.
19. Понятие сертификации продукции.
20. Обязательная и добровольная сертификация.
21. Что такое маркировка товаров?
22. Какие основные потребительские свойства товаров указываются в потребительской товарной информации?
23. Перечислите виды товарной информации.
24. Строение зерна отдельных зерновых и бобовых культур. Особенности их химического состава.
25. Как используются преимущественно злаковые культуры пшеница и рожь? Другие зерновые и зернобобовые культуры?
26. Какие показатели характеризуют качество всех партий зерна, пшеницы и ржи, предназначенных для производства муки, пивоваренного ячменя, крупяных культур?
27. Что такое базисные и ограничительные кондиции на качество зерна? Промышленные? Специальные?
28. Какие виды и типы муки вырабатываются промышленностью?
29. Ассортимент вырабатываемых круп.
30. Какие требования предъявляются к сырью для производства хлеба и хлебных изделий?
31. Каковы современные направления в схемах приготовления пшеничного теста?
32. Ассортиментная политика в производстве хлебных изделий.
33. Какие существуют требования к качеству хлеба?
34. Перечислите ассортимент макаронных изделий.
35. Особенности транспортирования и хранения хлеба, макаронных изделий.
36. Какие группы и подгруппы плодоовощной продукции выделяют по товароведной классификации?
37. Каковы особенности химического состава плодов и овощей, их целевое использование?
38. Какие показатели качества учитывают при сортировке свежих плодов и овощей?
39. Перечислите, какие болезни чаще всего поражают плоды и овощи?
40. При каких условиях следует хранить свежие плоды и овощи?

41. Перечислите ассортимент сушеных плодов и овощей. Квашеных (соленых, моченых) овощей.
42. Какие Вы знаете виды и ассортимент плодоовощных консервов, выпускаемых пищевой промышленностью?
43. По каким показателям оценивают качество плодоовощных консервов?
44. . Какое сырье используется для производства крахмала?
45. Чем отличаются свойства крахмала, полученного из различного сырья?
46. Какие виды крахмалопродуктов выпускает пищевая промышленность?
47. Каковы особенности упаковки и хранения крахмала и крахмалопродуктов?
48. Какое сырье используется для производства сахара?
49. Перечислите ассортимент сахара.
50. Как классифицируются кондитерские изделия в зависимости от технологии производства и используемого сырья?
51. Назовите основной ассортимент кондитерских изделий по видам продукции.
52. Какие требования предъявляют к качеству кондитерских изделий?
53. Каковы особенности упаковки, транспортирования и хранения кондитерских изделий?
54. Назовите ассортимент плодово – ягодных соков.
55. Какие требования предъявляют к качеству сырья для получения пива?
56. Как делится пиво по способу обработки и цвету?
57. Какова классификация виноградных вин?
58. Виды водочных изделий.
59. Назовите основные виды растительных масел.
60. Как влияет процесс производства на качество растительных масел?
61. Какова классификация и ассортимент маргарина, кулинарных и кондитерских жиров, хлебопекарных жиров, майонеза?
62. Какие требования предъявляют к качеству масложировых продуктов, в том числе по показателям безопасности?
63. Каковы особенности упаковки, транспортирования и хранения растительных масел.
64. Перечислите виды и ассортимент пищевых концентратов.
65. Какие требования предъявляют к качеству пищевкусовых продуктов?
66. Каковы особенности упаковки, транспортирования, хранения пищевых концентратов? Пищевкусовых продуктов?
67. В чем состоит пищевая ценность молока?
68. Какими показателями характеризуется качество молока?
69. Какими способами консервируют молоко?
70. Какие существуют способы получения коровьего масла, и какое они оказывают влияние на свойства масла?
71. Перечислите показатели безопасности молока и молочных продуктов?
72. Перечислите особенности строения и химического состава яиц.
73. Как определяют качество яиц?
74. Какие существуют способы переработки яиц?
75. Назовите ассортимент яйцепродуктов?
76. Каковы особенности транспортирования и хранения яиц и яйцепродуктов?
77. Каковы принципы классификации промысловых рыб?
78. Назовите особенности строения рыб.
79. Перечислите основные семейства промысловых рыб и преимущественное использование видов рыб, относящихся к этим семействам.
80. Какие существуют способы консервирования рыбы? Ассортимент изделий?
81. Требования к качеству рыбы и рыбных продуктов.
82. Особенности хранения рыбы. Рыбных продуктов.
83. Перечислите основные виды детского питания.

84. Какие требования, предъявляют к качеству сырья для производства продуктов детского питания?
85. Особенности оценки качества продуктов детского питания.
86. Какую роль играет корочка подсыхания, образующаяся на поверхности охлажденного мяса?
87. Как делится мясо по степени свежести? Какие требования предъявляются к качеству свежего охлажденного, замороженного, размороженного мяса?
88. На какие категории делятся субпродукты? Что лежит в основе их деления на категории?
89. Требования к качеству субпродуктов.
90. Охарактеризуйте химический состав и пищевую ценность мяса птицы.

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЭКЗАМЕНУ

1. Предмет, цели и задачи товароведения продовольственных товаров.
2. Классификация и кодирование продовольственных товаров.
3. Понятие, виды и показатели ассортимента товаров.
4. Вода пищевых продуктов. Свойства, содержание и влияние воды на потребительские свойства пищевых продуктов.
5. Минеральные вещества. Значение в питании, виды, свойства, содержание в пищевых продуктах.
6. Моносахариды. Свойства, содержание и влияние на потребительские свойства пищевых продуктов.
7. Дисахариды. Свойства, содержание и влияние на потребительские свойства пищевых продуктов.
8. Полисахариды. Свойства, содержание и влияние на потребительские свойства пищевых продуктов.
9. Пектиновые вещества. Свойства, содержание и влияние на технологические свойства пищевых продуктов.
10. Классификация и свойства белков. Значение и роль их в производстве и хранении пищевых продуктов.
11. Значение для организма человека жиров, классификация, свойства, влияние жирно-кислотного состава на их качество. Содержание и влияние жиров на потребительские свойства пищевых продуктов.
12. Водорастворимые витамины, их значение для организма человека, содержание, сохраняемость при переработке и хранении пищевых продуктов.
13. Жирорастворимые витамины, их значение для организма человека, содержание, сохраняемость при переработке и хранении пищевых продуктов.
14. Органические кислоты содержание и влияние на потребительские свойства пищевых продуктов.
15. Красящие и ароматические вещества, значение их в формировании качества пищевых продуктов.
16. Физические свойства пищевых продуктов, их влияние на качество, сохраняемость и транспортирование пищевых продуктов.
17. Понятие и характеристики качества продовольственных товаров.
18. Факторы формирования и сохранения качества пищевых продуктов.
19. Понятие и характеристика потребительских свойств продовольственных товаров.
20. Методы оценки качества продовольственных товаров.
21. Понятие, цели, задачи и принципы экспертизы.
22. Виды, объекты и субъекты экспертизы.
23. Средства и методы экспертизы.
24. Общие правила и этапы проведения товарной экспертизы. Структура экспертного заключения.

25. Физические, физико-химические и химические процессы при хранении пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость.
26. Биохимические и микробиологические процессы, протекающие при хранении пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость.
27. Виды потерь продовольственных товаров и пути их снижения на всех этапах товародвижения. Режимы и способы хранения пищевых продуктов.
28. Физические, физико-химические и химические методы консервирования пищевых продуктов.
29. Биохимические и комбинированные методы консервирования пищевых продуктов.
30. Классификация и свойства ферментов, их роль в производстве и хранении пищевых продуктов.
31. Строение и химический состав зерна, влияние на качество и пищевую ценность продуктов переработки зерна.
32. Формирование ассортимента и качества крупы. Условия и сроки хранения.
33. Характеристика ассортимента и качества муки. Условия и сроки хранения.
34. Сравнительная характеристика потребительских свойств различных видов хлебобулочных изделий. Дефекты и экспертиза качества.
35. Товароведная характеристика макаронных изделий. Типы, виды, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
36. Потребительские свойства свежих плодов и овощей, значение в питании
37. Товароведная характеристика картофеля, виды по назначению, химический состав и использование. Экспертиза качества, дефекты, условия хранения.
38. Особенности химического состава и пищевой ценности корнеплодов моркови, условия хранения. Дефекты и экспертиза качества.
39. Товароведная характеристика ягод, виды и разновидности, особенности состава и пищевой ценности. Использование, требования к качеству, дефекты, условия хранения.
40. Характеристика хозяйственно-ботанических сортов капустных овощей, их пищевая ценность и значение в питании, условия и сроки хранения.
41. Особенности химического состава луковых овощей и характеристика различных их видов.
42. Способы, условия и сроки хранения свежих овощей и плодов. Процессы, протекающие в овощах и плодах при хранении.
43. Дефекты и болезни свежих плодов и овощей, причины их возникновения и меры предупреждения.
44. Характеристика помологических групп и товарные сорта яблок. Химический состав и потребительские свойства плодов яблони.
45. Экспертиза качества свежих плодов и овощей. Допустимые и недопустимые дефекты плодов и овощей.
46. Факторы формирования качества солено-квашеных овощей, значение в питании, условия и сроки хранения.
47. Классификация плодоовощных консервов в герметичной таре, формирование потребительских свойств, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
48. Способы сушки овощей и плодов, особенности состава, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
49. Товароведная характеристика крахмала и сахара, требования к качеству. Условия и сроки хранения.
50. Потребительские свойства меда, химический состав и пищевая ценность, показатели и экспертиза качества меда. Идентификация фальсифицированного меда.
51. Классификация и характеристика ассортимент карамели, требования к качеству, допустимые и недопустимые дефекты; условия и гарантийные сроки хранения.
52. Классификация и ассортимент конфет. Требования и экспертиза качества, условия и сроки хранения.

53. Особенности состава и потребительских свойств фруктово-ягодных кондитерских изделий. Сравнительная характеристика отдельных видов, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
54. Потребительские свойства характеристика видов шоколада, требования к качеству, дефекты шоколада, их причины и меры предупреждения.
55. Мучные кондитерские изделия. Сравнительная характеристика видов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
56. Характеристика получения виноградных вин. Особенности состава и качества отдельных групп, типов и видов. Экспертиза качества вин.
57. Сравнительная характеристика потребительских свойств и экспертиза качества черного и зеленого байхового чая.
58. Классификация безалкогольных напитков, особенности состава и потребительских свойств, требования к качеству, условия и сроки хранения.
59. Пиво. Особенности формирования потребительских свойств, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
60. Классификация и сравнительная характеристика отдельных групп ликероводочных напитков. Спирт и водка. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
61. Сравнительная характеристика потребительских свойств рафинированного и нерафинированного растительного масла. Экспертиза качества.
62. Пищевая ценность и диетическое значение, ассортимент и качество кисломолочных продуктов, условия и сроки хранения.
63. Товароведная характеристика майонезов, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
64. Классификация и ассортимент копченых колбасных изделий, условия и сроки хранения. Факторы формирования качества изделий.
65. Товароведная характеристика, категории и маркировка мяса говядины и свинины. Признаки и категории свежести мяса животных
66. Строение и химический состав мяса тканей животных. Потребительские и технологические свойства мяса животных. Товарные сорта мяса.
67. Потребительские свойства, особенности состава, маркировка, условия и сроки хранения мяса птицы. Категории свежести мяса птицы.
68. Потребительские свойства копченой рыбы, условия и сроки хранения.
69. Характеристика потребительских свойств, классификация маргарина. Экспертиза качества.
70. Классификация и ассортимент молока, потребительские свойства и экспертиза качества.
71. Особенности потребительских свойств сметаны и творога, ассортимент и требования к качеству.
72. Классификация коровьего масла, принципы бальной оценки качества масла, возможные дефекты, условия и сроки хранения различных видов масла.
73. Классификация твердых сычужных сыров, потребительские свойства твердых сычужных сыров, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
74. Классификация мягких сычужных сыров, потребительские свойства твердых сычужных сыров, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
75. Потребительские свойства и ассортимент кисломолочных и переработанных сыров, условия и сроки хранения.
76. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности скота. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса.
77. Сравнительная характеристика химического состава и пищевой ценности мяса убойных животных и мяса рыбы.
78. Отличительные признаки свежего, сомнительной свежести и несвежего мяса. Экспертиза качества мяса животных. Виды мяса по термическому состоянию.

79. Сравнительная характеристика вареных, полукопченых и копченых колбас по пищевой ценности, усвояемости, условиям и срокам хранения.
80. Классификация мясных копченостей и особенности их потребительских свойств, условия и сроки хранения.
81. Виды и категории куриного яйца, дефекты пищевого неполноценного яйца и технического брака.
82. Виды рыб, используемых для торговли в живом виде, показатели качества живой рыбы, условия реализации.
83. Способы посола рыбы, отличительные признаки рыбы созревающей и не созревающей при посоле. Потребительские свойства и экспертиза качества.
84. Сравнительная характеристика качества и сохраняемости рыбы холодного и горячего копчения.
85. Способы замораживания и их влияние на потребительские свойства рыбы, показатели качества и сортности мороженой рыбы.
86. Признаки классификации рыбных консервов, отличие консервов от пресервов, возможные дефекты консервов и пресервов.
87. Химический состав и пищевая ценность икры осетровых и лососевых рыб, упаковка, условия и сроки хранения
88. Товароведная характеристика нерыбного водного сырья и его использование.
89. Характеристика промысловых семейств рыб. Отличительные признаки семейств рыб, их использование и потребительские свойства.
90. Классификация пищевых концентратов, характеристика ассортимента различных групп, требования к качеству.

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13.Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «15» января 2016 года	15.01.2016 г.
2.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «17» января 2017 года	17.01.2017 г.
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «23» января 2018 года	23.01.2018 г.
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «11» января 2019	11.01.2019 г.