**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**
**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**
**высшего образования**
**"Вятский государственный агротехнологический университет"**

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического факультета
_____ А.В. Тюлькин
"27" декабря 2021 г.

# Товароведение продовольственных товаров

## рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы**

Учебный план Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 48
самостоятельная работа 60

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 5

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

| Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>) | 5 (3.1) | | Итого | |
|---|---|---|---|---|
| Недель | 16 | | | |
| Вид занятий | УП | РП | УП | РП |
| Лекции | 16 | 16 | 16 | 16 |
| Лабораторные | 16 | 16 | 16 | 16 |
| Практические | 16 | 16 | 16 | 16 |
| Итого ауд. | 48 | 48 | 48 | 48 |
| Контактная работа | 48 | 48 | 48 | 48 |
| Сам. работа | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Итого | 108 | 108 | 108 | 108 |

Киров 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 152F9F34BEA253FCE714EAC1F1E3E158
Владелец: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ВЯТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 04.04.2022 до 28.06.2023

Программу составил(и):
*к.б.н., Доцент, Соболева Ольга Анатольевна*

Рецензент(ы):
*к.в.н., Доцент, Андреева Светлана Дмитриевна*

Рабочая программа дисциплины

**Товароведение продовольственных товаров**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

составлена на основании Учебного плана:

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 27.12.2021 протокол № 12.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

агрономического факультета Протокол № 7 от "27"декабря 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол № 7 от "27" декабря 2021 г.

Зав. кафедрой _____ д.в.н., профессор Панфилов Алексей Борисович

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

Протокол от "__"_____2022 г. № _

Зав. кафедрой _____

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

**морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы**

Протокол от "__"_____2023 г. № _

Зав. кафедрой _____

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

**морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы**

Протокол от "__"_____2024 г. № _

Зав. кафедрой _____

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

**морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы**

Протокол от "__"_____2025 г. № _

Зав. кафедрой _____

| 1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ | |
|---|---|
| 1.1 | Освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности. Создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя. |

| 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП | |
|---|---|
| Цикл (раздел) ОПОП: | Б1.О |
| **2.1** | **Требования к предварительной подготовке обучающегося:** |
| 2.1.1 | Дисциплины, изученные на предыдущем уровне: |
| 2.1.2 | -Введение в технологию продуктов питания |
| 2.1.3 | - Биохимия |
| 2.1.4 | -Микробиология |
| **2.2** | **Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:** |
| 2.2.1 | - Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания |
| 2.2.2 | - Санитария и гигиена питания |
| 2.2.3 | - Безалкогольные и алкогольные напитки |
| 2.2.4 | -Учебная практика (ознакомительная) |
| 2.2.5 | -Учебная практика (технологическая) |
| 2.2.6 | - Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа) |
| 2.2.7 | -Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |

| 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) | |
|---|---|
| ОПК-3 | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов |
| ОПК-3.1 | Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач. |
| ОПК-3.2 | Способен эксплуатировать современные технологическое оборудование и приборы |
| ОПК-5 | Способен организовывать и контролировать производство продукции питания |
| ОПК-5.1 | Организует производство продукции питания |
| ОПК-5.2 | Осуществляет контроль производство продукции питания |
| ПК-4 | Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания |
| ПК-4.1 | Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| ПК-4.2 | Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий |
| ПК-4.3 | Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни |

## 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Семестр / Курс | Часов | Компетенции (индикаторы) | Литература | Инте ракт. | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения** | | | | | | |
| 1.1 | Введение в товароведение. Зерно и продукты его переработки /Лек/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.2 | Свежие плоды и овощи /Лек/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 1.3 | Вкусовые товары /Лек/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 1.4 | Сахаристые товары /Лек/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 1.5 | Определение пищевой, биологической, энергетической ценности и биологической эффективности пищевых продуктов расчетным путем /Лаб/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 1.6 | Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества муки по показателям, предусмотренным нормативными документами /Лаб/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 1.7 | Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества круп и макаронных изделий по показателям, предусмотренным нормативными документами /Лаб/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 1.8 | Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества свежих овощей /Лаб/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 1.9 | Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества пива и алкогольных напитков по показателям, предусмотренным нормативными документами /Лаб/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 1.10 | Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества сахара, карамели и печенья по показателям, предусмотренным нормативными документами /Лаб/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 1.11 | Определение качества зерна. Определение хлебных культур по морфологическим особенностям зерна. Оценка качества зерна, в соответствии с требованиями нормативной документации /Пр/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 1.12 | Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества хлебобулочных изделий по показателям, предусмотренным нормативными документами /Пр/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 1.13 | Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества свежих плодов /Пр/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.14 | Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества чая и кофе по показателям, предусмотренным нормативными документами /Пр/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 1.15 | Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества меда по показателям, предусмотренным нормативными документами /Пр/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 1.16 | Концентраты из зернового сырья. Классификация. Товароведная характеристика, оценка качества (реферат) /Ср/ | 5 | 8 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 1.17 | Продукты переработки плодов и овощей: классификация, ассортимент, оценка качества (реферат) /Ср/ | 5 | 8 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 1.18 | Пряности и приправы. Соль поваренная. Пищевые добавки. Товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества (реферат) /Ср/ | 5 | 8 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| | **Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения** | | | | | | |
| 2.1 | Молочные товары /Лек/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 2.2 | Пищевые животные жиры, растительные масла и продукты их переработки /Лек/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 2.3 | Мясные товары /Лек/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 2.4 | Рыба, рыбные продукты /Лек/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 2.5 | Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества молочных товаров по показателям, предусмотренным нормативными документами /Лаб/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 2.6 | Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества растительных масел и продуктов их переработки по показателям, предусмотренным нормативными документами /Лаб/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 2.7 | Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества пищевых животных жиров по показателям, предусмотренным нормативными документами /Пр/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.8 | Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества мясных товаров по показателям, предусмотренным нормативными документами /Пр/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 2.9 | Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества рыбных товаров по показателям, предусмотренным нормативными документами /Пр/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 2.10 | Молочные консервы. Сухие молочные продукты, мороженое. Ассортимент, товароведная характеристика, оценка качества (реферат) /Ср/ | 5 | 8 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 2.11 | Мясные консервы. Мясные копчености. Классификация. Товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения (реферат) /Ср/ | 5 | 10 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 2.12 | Нерыбные продукты из водных ресурсов. Классификация, ассортимент особенности оценки качества (реферат) /Ср/ | 5 | 8 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 2.13 | Яйца и яйцепродукты. Товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества /Ср/ | 5 | 8 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |
| 2.14 | /Зачѐ тСОц/ | 5 | 2 | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-4.1 ПК-4.2 | Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 | 0 | |

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1 и 2.

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, |
|---|---|---|---|
| Л1.1 | Григорян Е.С. | Товароведение: Учебное пособие | М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 |
| Л1.2 | Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В.. | Товароведение однородных групп продовольственных товаров.: Учебник | М. : Дашков и К, 2014 |

#### 6.1.2. Дополнительная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, |
|---|---|---|---|
| Л2.1 | Давлетов, З. Х. | Товароведение и технология обработки дикорастущей пищевой продукции[Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Found.asp | Киров: Вят. ГСХА, 2014 |
| Л2.2 | Давлетов, З. Х. | Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/65950 | СПб.: Лань, 2015 |

#### 6.1.3. Методические разработки

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, |
|---|---|---|---|
| Л3.1 | | Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебно-метод. пособие для самостоятельной работы обучающихся | Киров: Вят. ГСХА, 2016 |
| Л3.2 | Шулепова Н.Н. | Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для самостоятельной работы обучающихся | Киров: ФГБОУ ВО Вятская ГСХА, 2016 |

**6.3. Перечень информационных технологий**

**6.3.1 Перечень программного обеспечения**

| | |
|---|---|
| 6.3.1.1 | Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License) |
| 6.3.1.2 | Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc) |
| 6.3.1.3 | Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security |
| 6.3.1.4 | Google Chrome 39/0/21/71/65 |
| 6.3.1.5 | Opera 26/0/1656/24 |
| 6.3.1.6 | Adobe Reader XI 11/0/09 |
| 6.3.1.7 | Консультант Плюс |
| 6.3.1.8 | Гарант Аэро |

**6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных**

| | |
|---|---|
| 6.3.2.1 | Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» |
| 6.3.2.2 | Справочно-правовая система Гарант |
| 6.3.2.3 | Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятского ГАТУ Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2 |
| 6.3.2.4 | Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/ |
| 6.3.2.5 | Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, Режим доступа: http://www.dsx-kirov.ru/ |

## 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| | |
|---|---|
| 7.1 | Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) представлено в Приложении 3 РПД. |

## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для обучающихся по освоению дисциплины

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: творческие задания; разбор конкретных ситуаций. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к практическим занятиям;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;
- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего, обратить внимание на ключевые понятия, несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины

Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и практических (семинарских), лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса и с письменных ответов на индивидуальные и тестовые задания.

2. Подготовка к лекционным и практическим (семинарским) занятиям.

Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить.

Цель практических (семинарских) занятий заключается в закреплении теоретического материала по наиболее важным

темам, в развитии у обучающихся навыков критического мышления в данной области знания, умений работы с учебной и научной литературой, нормативными материалами. В ходе подготовки к практическому (семинарскому) занятию обучающимся следует внимательно ознакомиться с планом, вопросами, вынесенными на обсуждение, досконально изучить соответствующий теоретический материал, предлагаемую учебную методическую и научную литературу. Рекомендуется обращение обучающихся к монографиям, статьям из специальных журналов, хрестоматийным выдержкам, а также к материалам средств массовой информации по теме, что позволяет в значительной мере углубить проблему и разнообразить процесс ее обсуждения.

3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля

Текущий контроль осуществляется в виде доклада и тестирования. Доклад - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. Подготовка к ним заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы и самостоятельном подборе нового материала.

4. Подготовка к промежуточной аттестации

Подготовка к зачету с оценкой является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету с оценкой предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий. В процессе подготовки к зачету с оценкой выявляются вопросы, по которым нет уверенности в ответе либо ответ обучающемуся не ясен. Данные вопросы можно уточнить у преподавателя.

5. Интерактивные формы.

При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: проведением мастер-класса представителями ведущих организаций ; коллективным решением творческих задач; разбором конкретной ситуации. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)
Товароведение продовольственных товаров

Направление подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация общественного питания»
Квалификация бакалавр

**1. Описание назначения фонда оценочных средств**

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины/модуля

«Товароведение продовольственных товаров» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой.ФОС разработан на основании:

Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания бакалавриата Технология продукции и организация общественного питания ;

- Положения «О формировании фонда оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

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

- Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3)

- Способен организовать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5)

- Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-4)

Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы

| Код формируемой компетенции | Начальный | Основной | Заключительный |
|---|---|---|---|
| ОПК-3 | Учебная практика (ознакомительная)<br>Учебная практика (технологическая) | Технология продукции общественного питания<br>Процессы и аппараты пищевых производств<br>Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа) | Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы |
| ОПК-5 | Биохимия<br>Микробиология | Маркетинг<br>Организация производства и обслуживанияна предприятиях общественного питания<br>Безопасность продовольственного сырья ипродуктов питания<br>Санитария и гигиена питания<br>Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа) | Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ПК-4 | Введение в технологию продуктов питания | Технология продукции общественного питания<br>Товароведение продовольственных товаров<br>Холодильное и вентиляционное оборудование<br>Безопасностьпродовольственного сырья и продуктов питания<br>Технология мучных и кондитерских изделий<br>Технология продуктовобщественного питания<br>Технология продуктов функциональногопитания<br>Технология продуктов лечебного и профилактического питания<br>Технология блюд национальной и мировой кухни<br>Барное дело<br>Безалкогольные и алкогольные напитки<br>Продукты питания в отечественной<br>История национальной кухни<br>Производственная практика (технологическая практика)<br>Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа) | Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы |

**3. Планируемые результаты освоения образовательной программы по дисциплине, выраженные через компетенциии индикаторы их достижений, описание шкал оценивания**

| | |
|---|---|
| **ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональныхзадач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов** | |
| ОПК-3.1 | Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач. |
| ОПК-3.1 | Способен эксплуатировать современные технологическоеоборудование и приборы |
| **ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания** | |
| Индикаторы | Формулировка индикатора |
| ОПК-5.1 | Организует производство продукции питания |
| ОПК-5.2 | Осуществляет контроль производство продукции питания |
| **ПК-4. Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания** | |
| ПКС-4.1 | Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. |
| ПКС-4.2 | Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий |
| ПКС-4.3 | Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни |

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» при сдаче зачета с оценкой применяется аналитическая шкала оценивания:

| Оценка | Критерии оценивания |
|---|---|

| | |
|---|---|
| Высокий уровень<br>«5»<br>(отлично) | оценку **«отлично»** заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. |
| Средний уровень<br>«4»<br>(хорошо) | оценку **«хорошо»** заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основномсформировал практические навыки. |
| Пороговый уровень «3»<br>(удовлетворительно) | оценку **«удовлетворительно»** заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практическиенавыки не сформированы. |

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

**Вопросы к зачету с оценкой**

1. Предмет, цели и задачи товароведения, принципы товароведения.
2. Объекты и субъекты товароведной деятельности.
3. Вода и ее формы связи в пищевых продуктах.
4. Минеральные элементы пищевых продуктов.
5. Кислоты пищевых продуктов.
6. Углеводы пищевых продуктов.
7. Азотистые вещества пищевых продуктов.
8. Липиды пищевых продуктов.
9. Ферменты пищевых продуктов.
10. Витамины пищевых продуктов.
11. .Понятие пищевой, биологической и энергетической ценности продовольственных товаров.
12. Качество продовольственных товаров. Показатели качества продукции.
13. Факторы, обуславливающие формирование качества продовольственных товаров. Методы оценки уровня качества.
14. Функциональные свойства продовольственных товаров как объектов транспортирования хранения и переработки.
15. Понятие о технологической ценности пищевого сырья. Показатели, характеризующие технологическуюценность.
16. Органолептические и физико-химические методы оценки качества продовольственных товаров.
17. Основы хранения продовольственных товаров. Способы и режимы хранения.
18. Принципы консервирования продуктов питания.
19. Классификация продовольственных товаров. Ступени, методы, системы классификации.
20. Общая товароведная классификация продовольственных товаров.
21. Кодирование товаров, как метод товароведения.
22. Ассортимент, его виды и показатели. Классификация ассортимента продовольственных товаров.
23. Виды нормативных и технологических документов регламентирующих ассортимент товаров.
24. Взаимосвязь товароведения продовольственных товаров со стандартизацией и сертификацией. Идентификация товаров. Фальсификация продуктов питания и методы ее обнаружения.
25. Тара и упаковочные материалы. Классификация, функции, требования к таре и упаковке.
26. Информация о товаре. Требования к маркировке пищевых продуктов.
27. Зерно. Классификация, роль в питании, особенности химического состава. Влияние качества зерна, условий хранения и переработки на качество муки и круп.
28. Крупы. Классификация, товарная характеристика отдельных видов круп, показатели качества круп и их оценка. Условия храпения.
29. Мука. Ассортимент муки. Основы производства, помолы. Товароведная характеристика различных видов муки. Показатели качества .Условия хранения.
30. Хлебобулочные изделия. Пищевая ценность. Формирование качества хлебобулочных изделий в процессе производства.
31. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Требования к качеству. Дефекты и болезни хлеба. Условия храпения.
32. Общая характеристика и ассортимент макаронных изделий. Основы производства и оценка качества.
33. Концентраты из зернового сырья. Классификация. Товароведная характеристика. Оценка качества.
34. Свежие плоды. Классификация. Товароведная характеристика плодов семечковых, косточковых и ягод. Оценка качества. Условия и сроки хранения.

35. Товароведная характеристика плодов субтропических, тропических и орехоплодных культур. Оценка качества. Условия и сроки хранения.
36. Свежие овощи. Классификация. Товароведная характеристика подкласса плодовых овощей. Оценка качества. Условия и сроки хранения.
37. Классификация, товароведная характеристика подкласса вегетативных овощей. Оценка качества и условия хранения.
38. Классификация продуктов переработки плодов и овощей по методам консервирования, товароведная характеристика.
39. Функциональные свойства продовольственных товаров как объектов транспортирования хранения и переработки.
40. Спирт, водка, ликероводочные изделия, ром и виски. Особенности производства, классификация, ассортимент, оценка качества.
41. Виноградные вина. Классификация, факторы, формирующие качество вин. Дефекты и болезни вин. Оценка качества вин.
42. Вина плодовые, бренди, коньяк. Ассортимент, особенности производства, оценки качества.
43. Пиво. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент. Дефекты пива и оценки качества. Условия и сроки хранения.
44. Безалкогольные напитки. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества, упаковка и условия хранения.
45. Пряности, приправы, пищевые добавки. Виды, использование в кулинарии, значение в питании, оценка качества.
46. Чай и кофе. Особенности производства и химического состава. Товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения.
47. Сахар и подсластители. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения.
48. Крахмал и крахмалопродукты. Товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества.
49. Мѐ д. Химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент пчелиного меда, дефекты,оценка качества, условия хранения.
50. Сахаристые кондитерские товары. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества.
51. Мучные кондитерские изделия. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества.
52. Молоко и сливки. Химический состав, ассортимент, товароведная характеристика, оценка качества, упаковка и хранение молока и сливок.
53. Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение. Сущность процессов их получения, оценка качества.
54. Молочные консервы. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества.
55. Сыры. Пищевая ценность, основы производства, классификация, ассортимент, оценка качества.
56. Сгущенные и сухие молочные консервы. Характеристика, ассортимент, оценка качества.
57. Масло коровье. Классификация, пищевая ценность, основы производства ,оценка качества, условия хранения.
58. Мороженое. Классификация и основные виды, оценка качества, условия хранения.
59. Пищевые жиры. Классификация, промышленная переработка, изменения жиров в процессе хранения и переработки.
60. Растительные масла. Классификация, основы производства. Характеристика растительных масел по видам, способам очистки и товарным сортам, оценка качества, условия хранения.
61. Животные и топленые жиры. Ассортимент, товарная характеристика, оценка качества.
62. Маргариновая продукция. Состав и пищевая ценность, основы производства, классификация, ассортимент, оценка качества, условия хранения.
63. Специализированные жиры( жиры заменители), спреды, топленые смеси, состав, основы производства,оценка качества, условия и сроки хранения.
64. Майонезная продукция. Сырье, способы производства, классификация, ассортимент, оценка качества, хранение майонезов.
65. Свежее мясо. Морфология, особенности химического состава, классификация, оценка качества, хранение мяса.
66. Субпродукты. Мясо птицы. Химический состав, пищевая ценность, кулинарное использование, условия хранения.
67. Колбасные изделия. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения.
68. Продукты из мяса и мясные консервы. Значение в питании, кулинарное использование, классификация, ассортимент, оценка качества.
69. Мясные полуфабрикаты и мясные кулинарные изделия. Значение в питании, кулинарное использование, ассортимент, оценка качества, условия хранения.
70. Яйца и яйцепродукты. Химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, оценка качества, условия хранения.
71. Классификация промысловых рыб, морфология, физические свойства, химический состав,пищевая

и биологическая ценность, посмертные изменения, происходящие в рыбе.

72. Живая товарная рыба, охлажденная и мороженая. Товароведная оценка и экспертиза качества. Способы охлаждения и замораживания рыбы. Условия хранения.
73. Соленые и маринованные рыбные продукты. Основы технологии, товароведная характеристика, экспертиза качества. Дефекты готовой продукции.
74. Вяленые, сушеные и копченые рыбные продукты. Основы технологии, товароведная характеристика, оценка качества.
75. Рыбные консервы и пресервы. Ассортимент и оценка качества. Условия и сроки хранения.
76. Икорные продукты. Химический состав, технология приготовления, ассортимент, порокиикры, условия хранения.

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

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при проведении промежуточной аттестации по дисциплине философия проводится в форме зачета с оценкой.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи зачета с оценкой, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения промежуточной аттестации обучающихся. Зачет с оценкой служит формой проверки качества усвоения обучающимся учебного материала лекционных и лабораторных занятий в соответствии с утвержденной программой.

Промежуточная аттестация (зачет с оценкой) по дисциплине философия проводится в аудитории в виде опроса по типовым вопросам дисциплины философия. Вопросы составлены таким образом, чтобы в них попали вопросы, контролирующие уровень сформированности заявленной дисциплинарной компетенции. Типовые вопросы для зачета по дисциплине приводятся выше в п.4.

В результате проведения экзамена на основании критериев и показателей оценивания, приведенных в шкале п. 3, обучающемуся выставляется оценка согласно шкалы оценивания, которая заносится в зачетную ведомость и зачетную книжку обучающегося.

Приложение 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля по дисциплине
**Товароведение продовольственных товаров**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы магистратуры «Технология продукции и организация общественного питания»
Квалификация бакалавр

**1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств**

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины **«Товароведение продовольственных товаров»** и предназначен для оценки планируемых результатов обучения, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

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

- Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3)
- Способен организовать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5)
- Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-4)

**3. Банк оценочных средств**

Для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины используются следующие оценочные средства:

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства |
|---|---|---|
| 1 | Реферат | Реферат, позволяющий определить уровень знаний, умений и навыков как теоретических так и практических |

**Темы рефератов**

1. Концентраты из зернового сырья. Классификация. Товароведная характеристика, оценка качества
2. Продукты переработки плодов и овощей: классификация, ассортимент, оценка качества
3. Пряности и приправы. Соль поваренная. Пищевые добавки. Товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества
4. Молочные консервы. Сухие молочные продукты, мороженое. Ассортимент, товароведная характеристика, оценка качества
5. Мясные консервы. Мясные копчености. Классификация. Товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения
6. Нерыбные продукты из водных ресурсов. Классификация, ассортимент особенности оценки качества
7. Яйца и яйцепродукты. Товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества

**Методические материалы, определяющие процедуру оценивания**

Процедура оценивания знаний, умений и навыков студентов при проведении текущего контроля:

- оценка знаний, умений и навыков студентов осуществляется по результатам постоянного контроля выполнения индивидуальных заданий и ответам на задаваемые вопросы по темам разделов; время на выполнение заданий определяется графиком самостоятельной работы обучающихся.

Приложение 3

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Товароведение продовольственных товаров

| Наименование специальных помещений | Оснащенность специальных помещений |
|---|---|
| учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа | А-109 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение |
| учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, лаборатории | А-204 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 3 весов, 2 термостата ТПС-1, 15 микроскопов, сушильный шкаф, раздаточный материал полевых культур. |
| учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций | А-204 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 3 весов, 2 термостата ТПС-1, 15 микроскопов, сушильный шкаф, раздаточный материал полевых культур. |
| учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации | А-204 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 3 весов, 2 термостата ТПС-1, 15 микроскопов, сушильный шкаф, раздаточный материал полевых культур. |
| Помещение для самостоятельной работы | Б-202Рабочее место администратора, компьютерная мебель, 2 компьютера администратора, 5 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение<br>С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации |

Приложение 4

Перечень

периодических изданий, рекомендуемый по дисциплине
«Товароведение продовольственных товаров»

| Наименование | Наличие доступа |
|---|---|
| Товаровед продовольственных товаров/ журнал | Режим доступа: https://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html |