

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.В.ДВ.01.02

(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение продовольственных товаров

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

Технология продукции и организация ресторанного дела

(направленность (профиль) специализация)

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Распределение часов дисциплины по семестрам и видам занятий (по учебному плану)

Количество ЗЕТ	6						
Часов по РУП	216						
Виды контроля на курсах	Экзамены	Зачеты		Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы (для заочной формы обучения)	
	4					4	
	№№ курса						
	1	2	3	4	5	6	Итого
ЗЕТ по курсам				6			6
Лекции				6			6
Лабораторные							
Практические				10			10
Контактная работа				16			16
Сам. работа				191			191
Контроль				9			9
Итого				216			216

Тольятти, 2018

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВПО/ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ ФГОС ВО)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:



Отсутствует



Учебная (рабочая) программа одобрена на заседании кафедры «Управление инновациями и маркетинг» (протокол заседания № _____ от «__» _____ 20__ г.).



Рецензент

(должность, ученое звание, степень)

«__» _____ 20__ г.

(подпись)

(И.О. Фамилия)

Срок действия рабочей программы дисциплины до

Информация об актуализации рабочей программы дисциплины:

Протокол заседания кафедры № _____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № _____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № _____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № _____ от «__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(выпускающей направление (специальность))

«__» _____ 20__ г.

(подпись)

Т.П. Третьякова

(И.О. Фамилия)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой «Управление инновациями и маркетинг»

(разработавшей РПД)

«__» _____ 20__ г.

(подпись)

Д.В. Антипов

(И.О. Фамилия)

АННОТАЦИЯ
дисциплины (учебного курса)
Б1.В.ДВ.01.02 Товароведение продовольственных товаров

1. (индекс и наименование дисциплины (учебного курса))

1. Цель и задачи изучения дисциплины (учебного курса)

Цель – формирование у студентов всесторонних знаний, практических навыков решения конкретных задач, связанных с вопросами повышения конкурентоспособности продовольственных товаров, включая вопросы повышения качества товаров и расширения их торгового ассортимента.

Задачи:

1. Дать знания об особенностях технологии производства продовольственных товаров, о сырье и материалах, из которых изготавливают продовольственные товары.
2. Научить наиболее рациональным режимам и способам хранения, упаковки и перевозки продовольственных товаров с наименьшими потерями.
3. Дать знания об особенностях формирования и оптимизации ассортимента различных групп продовольственных товаров с учетом спроса потребителей.
4. Научить анализу факторов, влияющих на качество сырья и готовых товаров на всех стадиях товародвижения, поиску путей повышения качества продовольственных товаров.
5. Сформировать навыки оценки современного состояния рынка продовольственных товаров и конкурентоспособности продовольственных товаров.
6. Научить анализу путей улучшения условий хранения и реализации продовольственных товаров.

2. Место дисциплины (учебного курса) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (учебный курс) относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» (вариативная часть).

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Экономика», «Правоведение», «Органическая химия», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология продуктов общественного питания 1,2».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Экспертная оценка продовольственных товаров», «Ресторанное дело», «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Технология и организация питания кухонь мира», «Продукты питания специального назначения», «Функциональные продукты питания», «Технология продуктов быстрого приготовления».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (учебному курсу), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
<p>- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)</p>	<p>Знать: основные термины и определения учебного курса, основные категории товароведения продовольственных товаров; методы классификации и кодирования продовольственных товаров, основные правила формирования товарного ассортимента; методы работы с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной); пути улучшения условий хранения и реализации продовольственных товаров, методы идентификации товаров для выявления и предупреждения их фальсификации.</p>
	<p>Уметь: пользоваться нормативной документацией, применять методы оценки и диагностирования уровня качества товаров; управлять торгово-технологическими процессами на торговом предприятии.</p>
	<p>Владеть: навыками проведения и оформления результатов экспертизы товаров, практическими навыками разработки ассортиментной политики предприятия; знаниями в области стандартизации и сертификации товаров; навыками анализа возможностей улучшения условий хранения и реализации продовольственных товаров; навыками идентификации товаров для выявления и предупреждения их фальсификации.</p>
<p>- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процес-</p>	<p>Знать: правила проверки правильности оформления технической документации; методы оценки конкурентоспособности продовольственных товаров, особенности технологии их производства; основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p>

сов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)	<p>Уметь:</p> <p>работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической); формировать и оптимизировать ассортимент различных групп продовольственных товаров с учетом спроса потребителей, оценивать современное состояние рынка продовольственных товаров; осуществлять технологический процесс производства продукции питания.</p>
	<p>Владеть:</p> <p>навыками подбора рациональных режимов и способов хранения, упаковки и перевозки продовольственных товаров; навыками работы с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической); способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов.</p>

Тематическое содержание дисциплины (учебного курса)

Раздел, модуль	Подраздел, тема
Раздел 1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров (общая часть)	Тема 1.1. Введение в товароведение продовольственных товаров. Предмет и задачи дисциплины «Товароведение продовольственных товаров».
	Тема 1.2. Химический состав продовольственных товаров.
	Тема 1.3. Кодирование, сертификация продовольственных товаров и их экспертиза
	Тема 1.4. Классификация продовольственных товаров
Раздел 2 Частное товароведение продовольственных товаров (часть I)	Тема 2.1. Товароведческая характеристика зерна и продуктов его переработки
	Тема 2.2. Свежие и переработанные овощи и плоды
	Тема 2.3. Вкусовые продукты. Характеристика вкусовых товаров
	Тема 2.4. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары.
Раздел 3 Частное товароведение продовольственных товаров (часть II)	Тема 3.1. Молоко и молочные продукты
	Тема 3.2. Пищевые жиры
	Тема 3.3. Рыба. Товароведческая характеристика рыбы.
	Тема 3.4. Рыбные товары. Рыбные товары: полуфабрикаты и кулинарные изделия, соленая рыба
	Тема 3.5. Мясо и мясные продукты. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия
	Тема 3.6. Пищевые концентраты
	Тема 3.7. Яйца и яичные продукты. Яйца. Продукты переработки яиц.

Общая трудоемкость дисциплины (учебного курса) – 6 ЗЕТ.

4. Структура и содержание дисциплины (учебного курса) Товароведение продовольственных товаров (наименование дисциплины (учебного курса))

Курс изучения 4

Раздел, модуль	Подраздел, тема	Виды учебной работы						Необходимые материально- технические ресурсы	Формы текущего контроля	Реко- мендуе- мая ли- тература (№)	
		Контактная работа (в часах)					Самостоятельная работа				
		всего			в т.ч. в интерактив- ной форме	Формы проведения лекций, лаборатор- ных, практических занятий, методы обучения, реализующие применяемую обра- зовательную техно- логию	в часах				формы организации самостоятельной работы
		лекций	лабораторных	практических							
Раздел 1. Товароведе- ние продо- вольствен- ных товаров	Тема 1.1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. Классификация и ассортимент продовольствен- ных товаров. Химический состав продовольствен- ных товаров.	3				Вебинар на онлайн- площадке, дискус- сия в чате вебинара	10	Самостоятельное изучение материа- лов электронного учебника с разде- лением на лекции и с тестами для само- контроля по каж- дой лекции, анализ поведения обуча- ющихся при помо- щи LRS-системы и Experience API, анализ текущей успеваемости при помощи БРС- рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон	Промежуточ- ный тест, тест для само- контроля	[1-5]

	Тема 1.2. Кодирование, сертификация продовольственных товаров и их экспертиза. Штриховой код, особенности его применения. Информация по безопасному использованию. Экологические знаки. Сертификация. Экспертиза продовольственных товаров.						10	Самостоятельное изучение материалов электронного учебника с разделением на лекции и с тестами для самоконтроля по каждой лекции, анализ поведения обучающихся при помощи LRS-системы и Experience API, анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон		[1-5]
	Тема 1.3. Товароведческая характеристика зерна и продуктов его переработки. Товароведческая характеристика зерновых культур. Крупа, виды круп. Мука, виды муки. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия.						20	Самостоятельное изучение материалов электронного учебника с разделением на лекции и с тестами для самоконтроля по каждой лекции, анализ поведения обучающихся при помощи LRS-системы и Experience API, анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон		[1-5]

	Практическая работа №1. Оценка качества муки и макаронных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.			5		Выполнение работы с консультацией преподавателя на форуме	10	Самостоятельное изучение материалов электронного учебника с разделением на лекции и с тестами для самоконтроля по каждой лекции, анализ поведения обучающихся при помощи LRS-системы и Experience API, анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон	Промежуточный тест, тест для самоконтроля, Задание 1	[1-5]
	Тема 1.4 Свежие и переработанные овощи и плоды. Химический состав плодов и овощей. Свежие овощи. Переработанные овощи. Свежие плоды. Сушеные плоды и овощи. Плодовые консервы. Быстрозамороженные плоды и овощи. Грибы.						20	Самостоятельное изучение материалов электронного учебника с разделением на лекции и с тестами для самоконтроля по каждой лекции, анализ поведения обучающихся при помощи LRS-системы и Experience API, анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон		[1-5]

	Практическая работа №2. Изучение хозяйственно-ботанических сортов овощей, фруктов. Изучение хозяйственно-ботанических сортов ягод.			5		Выполнение работы с консультацией преподавателя на форуме	10	Самостоятельное изучение материалов электронного учебника с разделением на лекции и с тестами для самоконтроля по каждой лекции, анализ поведения обучающихся при помощи LRS-системы и Experience API, анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон	Промежуточный тест, Задание 2, Реферат	[1-5]
	Тема 1.5. Вкусовые продукты. Характеристика вкусовых товаров. Пряности. Приправы. Чай. Кофе. Напитки. Табачные изделия.						20	Самостоятельное изучение материалов электронного учебника с разделением на лекции и с тестами для самоконтроля по каждой лекции, анализ поведения обучающихся при помощи LRS-системы и Experience API, анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон		[1-5]

	Тема 1.6. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары. Классификация, требования к качеству, условия хранения.						10	Самостоятельное изучение материалов электронного учебника с разделением на лекции и с тестами для самоконтроля по каждой лекции, анализ поведения обучающихся при помощи LRS-системы и Experience API, анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон		[1-5]
	Тема 1.7. Молоко и молочные продукты. Химический состав и основные свойства молока. Кисломолочные продукты. Молочные консервы (сгущенные и сухие). Сливочное масло. Сыры. Мороженое. Детские молочные продукты.						20	Самостоятельное изучение материалов электронного учебника с разделением на лекции и с тестами для самоконтроля по каждой лекции, анализ поведения обучающихся при помощи LRS-системы и Experience API, анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон		[1-5]

	Тема 1.8. Пищевые жиры. Растительные масла. Топленые животные жиры. Маргарин и кулинарные жиры. Классификация, требования к качеству, условия хранения.	3				Вебинар на онлайн-площадке, дискуссия в чате вебинара	10	Самостоятельное изучение материалов электронного учебника с разделением на лекции и с тестами для самоконтроля по каждой лекции, анализ поведения обучающихся при помощи LRS-системы и Experience API, анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон		[1-5]
	Тема 1.9. Рыба. Товароведческая характеристика рыбы. Групповой ассортимент и пищевая ценность продуктов, вырабатываемых из рыбных и нерыбных объектов водного промысла. Живая, охлажденная и мороженая рыба.						11	Самостоятельное изучение материалов электронного учебника с разделением на лекции и с тестами для самоконтроля по каждой лекции, анализ поведения обучающихся при помощи LRS-системы и Experience API, анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон		[1-5]

	Тема 1.10. Рыбные товары. Рыбные товары: полуфабрикаты и кулинарные изделия, соленая рыба. Вяленые и сушеные рыбные продукты. Копченые рыбные товары. Балычные изделия. Икорная продукция. Ассортимент и качество морепродуктов. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов.						10	Самостоятельное изучение материалов электронного учебника с разделением на лекции и с тестами для самоконтроля по каждой лекции, анализ поведения обучающихся при помощи LRS-системы и Experience API, анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон		[1-5]
	Тема 1.11. Мясо и мясные продукты. Мясо убойных животных. Мясные субпродукты. Мясо фасованное. Мясо домашней птицы и дичи.						10	Самостоятельное изучение материалов электронного учебника с разделением на лекции и с тестами для самоконтроля по каждой лекции, анализ поведения обучающихся при помощи LRS-системы и Experience API, анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон		[1-5]

	Тема 1.12. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Колбасные изделия. Мясные копчености. Мясные консервы.						10	Самостоятельное изучение материалов электронного учебника с разделением на лекции и с тестами для самоконтроля по каждой лекции, анализ поведения обучающихся при помощи LRS-системы и Experience API, анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон		[1-5]
	Тема 1.13. Пищевые концентраты. Характеристика пищевых концентратов. Классификация и ассортимент пищевых концентратов. Тема 1.14. Яйца и яичные продукты. Яйца. Продукты переработки яиц.						10	Самостоятельное изучение материалов электронного учебника с разделением на лекции и с тестами для самоконтроля по каждой лекции, анализ поведения обучающихся при помощи LRS-системы и Experience API, анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон		[1-5]
Итоговое тестирование								Самостоятельное изучение материалов электронного учебника с разделением на лекции и с тестами для самоконтроля по каждой лекции, анализ поведения обучающихся при помощи LRS-системы и Experience API,	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон		[1-5]

						191	анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга			
	6		10							
Контроль	9									
Итого:	216									

5. Критерии и нормы текущего контроля и промежуточной аттестации

Формы текущего контроля	Условия допуска	Критерии и нормы оценки
Кейс-задача, задание, проверяемое вручную	Отсутствуют	<ul style="list-style-type: none"> - оценка «отлично» выставляется студенту, если оригинальность текста составляет не менее 70 %, изложение материала лаконично и последовательно, выводы обоснованы; - оценка «хорошо» выставляется студенту, если оригинальность текста составляет не менее 60 %, изложение материала лаконично и последовательно, выводы обоснованы; - оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если оригинальность текста составляет не менее 40 %, изложение материала лаконично и последовательно, выводы обоснованы; - оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если оригинальность текста составляет не более 30 %, имеет место непоследовательное изложение материала и необоснованность выводов.

Творческое задание	Отсутствуют	<ul style="list-style-type: none"> - оценка «отлично» выставляется студенту, если он правильно выполнил задание и сделал верные выводы; - оценка «хорошо» выставляется студенту, если он правильно выполнил задание, но не сделал аргументированных выводов; - оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он выполнил задание с несколькими ошибками, но вывел правильный алгоритм решения; - оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту за неудачную попытку выполнения задания.
Промежуточное тестирование	Отсутствуют	Максимальное количество баллов – 5 (баллы студенту начисляются пропорционально выполненным тестовым заданиям)

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Экзамен (по накопительному рейтингу)	Допускаются все	«отлично»	80 – 100 баллов
		«хорошо»	60 – 79 баллов
		«удовлетворительно»	40 – 59 баллов
		«неудовлетворительно»	менее 40 баллов

6. Критерии и нормы оценки курсовых работ (проектов)

Курсовые работы по данной дисциплине не предусмотрены

7. Примерная тематика письменных работ (курсовых, рефератов, контрольных, расчетно-графических и др.)

Данный раздел учебным планом не предусмотрен.

8. Вопросы к экзамену

№ п/п	Вопросы
1.	Химический состав продовольственных товаров: органические и неорганические вещества
2.	Химический состав продовольственных товаров: витамины, ферменты, прочие вещества пищевых продуктов
3.	Химический состав продовольственных товаров: гликозиды, алкалоиды, фитонциды
4.	Кодирование продовольственных товаров, штриховой код, особенности его применения
5.	Сертификация продовольственных товаров
6.	Информация по безопасному использованию продовольственных товаров, экологические знаки
7.	Учебная классификация продовольственных товаров
8.	Виды, разновидности, сорта продовольственных товаров
9.	Ассортимент продовольственных товаров
10.	Товароведческая характеристика зерновых культур
11.	Крупа, виды круп, классификация, требования к качеству, условия хранения
12.	Мука, виды муки, классификация, требования к качеству, условия хранения
13.	Макаронные изделия, классификация, требования к качеству, условия хранения
14.	Хлеб и хлебобулочные изделия классификация, технология производства
15.	Свежие овощи, разновидности, требования к качеству, условия хранения
16.	Переработанные овощи, технология переработки, требования к качеству
17.	Свежие плоды, разновидности, требования к качеству, условия хранения
18.	Маринованные овощи и плоды технология обработки, упаковка и хранение
19.	Сушеные плоды и овощи, технология сушки, дефекты сушки, условия

	хранения
20.	Фруктовые консервы, технология приготовления, требования к качеству, упаковка и хранение
21.	Быстрозамороженные плоды и овощи, технология заморозки, упаковка и хранение
22.	Грибы, классификация, питательная ценность, виды обработки
23.	Характеристика вкусовых товаров.
24.	Пряности, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
25.	Приправы, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
26.	Чай, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
27.	Кофе, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
28.	Напитки, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
29.	Табачные изделия, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
30.	Крахмал: свойства, крахмалопродукты, требования к качеству, условия хранения
31.	Сахар: классификация, требования к качеству, условия хранения
32.	Мед: классификация, требования к качеству, условия хранения
33.	Кондитерские товары: классификация, требования к качеству, условия хранения
34.	Химический состав и основные свойства молока, дефекты молока
35.	Кисломолочные продукты, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
36.	Молочные консервы (сгущенные и сухие): сущность производства молочных консервов, классификация молочных консервов
37.	Молочные консервы (сгущенные и сухие): требования к качеству, дефекты сгущенных молочных продуктов, упаковка, условия хранения
38.	Сливочное масло, классификация, изготовление
39.	Дефекты сливочного масла, требования к качеству, упаковка и хранение
40.	Сыры, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
41.	Мороженое классификация, физико-химические показатели мороженого
42.	Растительные масла, классификация, требования к качеству
43.	Топленые животные жиры, классификация, требования к качеству, условия хранения
44.	Маргарин и кулинарные жиры, классификация, требования к качеству
45.	Товароведческая характеристика рыбы
46.	Групповой ассортимент и пищевая ценность продуктов, вырабатываемых из рыбных и нерыбных объектов водного промысла, классификация
47.	Живая рыба, классификация, хранение живой рыбы, качество живой рыбы,
48.	Охлажденная и мороженая рыба, требования к качеству, условия хранения
49.	Рыбные товары: полуфабрикаты и кулинарные изделия, соленая рыба

50.	Вяленые и сушеные рыбные продукты, классификация, требования к качеству упаковка и хранение
51.	Копченые рыбные товары. Балычные изделия, технология изготовления,
52.	Икорная продукция: классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
53.	Ассортимент морепродуктов требования к качеству, упаковка и хранение
54.	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов
55.	Мясо убойных животных. Классификация. Химический состав мяса. Правила разделки туш.
56.	Мясные субпродукты. Классификация, требования к качеству
57.	Мясо домашней птицы и дичи, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение
58.	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.
59.	Мясные копчености, классификация, требования к качеству
60.	Мясо фасованное. Правила фасовки и хранения
61.	Мясные консервы классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
62.	Колбасные изделия. Классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
63.	Классификация и ассортимент пищевых концентратов

9. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

9.1. Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Тема 1.1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	ОПК-3, ПК-1	Промежуточный тест, тест для самоконтроля, Задание 1
2	Тема 1.2. Кодирование, сертификация продовольственных товаров и их экспертиза	ОПК-3, ПК-1	Итоговый тест
3	Тема 1.3. Товароведческая характеристика зерна и продуктов его переработки	ОПК-3, ПК-1	Промежуточный тест, тест для самоконтроля, Задание 2
4	Тема 1.4. Свежие и переработанные овощи и плоды	ОПК-3, ПК-1	Реферат, Промежуточный тест
5	Тема 1.5. Вкусовые продукты.	ОПК-3, ПК-1	Итоговый тест
6	Тема 1.6. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары	ОПК-3, ПК-1	Итоговый тест
7	Тема 1.7. Молоко и молочные продукты	ОПК-3, ПК-1	Итоговый тест

8	Тема 1.8. Пищевые жиры	ОПК-3, ПК-1	Итоговый тест
9	Тема 1.9. Рыба. Товароведческая характеристика рыбы	ОПК-3, ПК-1	Итоговый тест
10	Тема 1.10. Рыбные товары	ОПК-3, ПК-1	Итоговый тест
11	Тема 1.11. Мясо и мясные продукты	ОПК-3, ПК-1	Итоговый тест
12	Тема 1.12. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия	ОПК-3, ПК-1	Итоговый тест
13	Тема 1.13. Пищевые концентраты	ОПК-3, ПК-1	Итоговый тест
14	Тема 1.4. Яйца и яичные продукты	ОПК-3, ПК-1	Итоговый тест

9.2. 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

9.2.1.

- Темы для контрольной работы:

1. Возникновение товароведения продовольственных товаров как науки и тенденции его развития
2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров
3. История развития товароведения продовольственных товаров
4. Анализ содержания и этапов формирования товароведения как науки.
5. Состояние и перспективы развития продовольственного рынка Российской Федерации.
6. Теоретические основы классификации, ассортимента и дефектов продовольственных товаров.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если оригинальность текста составляет не менее 70 %, изложение материала лаконично и последовательно, выводы обоснованы;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если оригинальность текста составляет не менее 60 %, изложение материала лаконично и последовательно, выводы обоснованы;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если оригинальность текста составляет не менее 40 %, изложение материала лаконично и последовательно, выводы обоснованы;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если оригинальность текста составляет не более 30 %, имеет место непоследовательное изложение материала и необоснованность выводов.

9.2.2.

- Примерные тестовые задания

1. Перечислить основополагающие характеристики товара:
 - а) ассортиментная,
 - б) психологическая,
 - в) качественная,
 - г) эстетическая,
 - д) количественная

2. Какие разделы включает товароведение продовольственных товаров?

- а) общую часть,
- б) исследовательскую часть,
- в) частное товароведение.

3. Свойство или характеристика товара, положенное в основу классификации называется:

- а) метод классификации,
- б) ступень классификации,
- в) признак классификации,
- г) сущность классификации.

4. Перечислить функции товара:

- а) потребительская,
- б) маркетинговая,
- в) коммерческая,
- г) правовая,
- д) финансовая.

5. Как называется метод классификации, характеризующийся последовательным делением множества объектов (товаров) на подчиненные подмножества?

- а) фасетный,
- б) иерархический,
- в) кодировочный,
- г) сортировочный.

Критерии оценки:

10-8 баллов - от 90% до 100% верных ответов

7-5 баллов - от 70% до 89% верных ответов

4-3 баллов - от 60% до 69% верных ответов

1-2 балла - менее 59 % верных ответов

9.2.3. Творческое задание

Задание 1.

Изучение хозяйственно-ботанических сортов овощей.

Используя образцы овощей и каталоги на сорта овощей, изучить и дать товароведную характеристику трех хозяйственно-ботанических сортов овощей.

Задания по вариантам

№ варианта	Вариант № 1	Вариант № 2	Вариант № 3	Вариант № 4	Вариант № 5	Вариант № 6	Вариант № 7	Вариант № 8	Вариант № 9
Группа овощей для проведения анализа	1. Морковь 2. Лук репчатый 3. Капуста белокочанная	1. Чеснок 2. Картофель 3. Баклажан	1. Кабачок 2. Редис 3. Перец сладкий	1. Брюква 2. Тыква 3. Цуккини	1. Свекла 2. Капуста пекинская 3. Помидор	1. Редька 2. Топинамбур 3. Лук-порей	1. Сельдерей 2. Огурец 3. Капуста краснокочанная	1. Помидоры черри 2. Пастернак 3. Хрен	1. Патиссон 2. Лук-шалот 3. Брокколи

Результаты оформите в виде таблицы.

Таблица - Товароведная характеристика хозяйственно-ботанических сортов овощей

Группа овощей	Вид овощей	Хозяйственно-ботанический сорт	Срок созревания	Характеристика	Транспортировка	Лежкость
---------------	------------	--------------------------------	-----------------	----------------	-----------------	----------

				форма, размер	окраска	цвет мякоти		
1								
2								
3								

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он правильно выполнил задание и сделал верные выводы;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он правильно выполнил задание, но не сделал аргументированных выводов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он выполнил задание с несколькими ошибками, но его рассуждения были верны;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту за неудачную попытку выполнения задания.

- Примерные тестовые задания

1. При хранении плодов и овощей происходят следующие биохимические процессы:

- а) дыхание
- б) испарение воды
- в) изменение химического состава
- г) конденсация влаги (отпотевание)

2. Салатно-шпинатные, десертные и пряные овощи рекомендуется хранить при относительной влажности воздуха:

- а) 80-90 %
- б) 85-90 %
- в) 95-100 %
- г) 90-95 %

3. Представители настоящих ягод:

- а) виноград
- б) малина
- в) земляника
- г) ежевика

4. Способы размещения овощей при бестарном хранении:

- а) буртовое
- б) стеллажное
- в) ящичное
- г) контейнерное

5. В основу классификации плодов положен признак:

- а) строение
- б) использование
- в) съедобная часть растения
- г) химический состав

Критерии оценки:

10-8 баллов - от 90% до 100% верных ответов

7-5 баллов - от 70% до 89% верных ответов

4-3 баллов - от 60% до 69% верных ответов

1-2 балла - менее 59 % верных ответов

9.2.4. Творческое задание

Задание 1.

Выбрать пять объектов, объединенных общими функциональными предназначениями, например, пять видов колбасных изделий:

1. ливерная колбаса;
2. сардельки;
3. сосиски;
4. вареная колбаса;
5. сырокопченая колбаса.

Выбрать пять показателей качества пищевых продуктов, с помощью которых необходимо оценить качество выбранных видов колбасных изделий:

1. цвет;
2. запах;
3. вкус;
4. флейвор;
5. текстура.

Определить ранг каждого показателя по выбранным объектам в возрастающей системе исходя из пятибалльной шкалы.

Вычислить результирующий ранг каждого из показателей и занести результаты в таблицу.

Построить ранжированный ряд показателей для всего комплекса объектов.

Сделать выводы по проделанной работе.

Таблица

Номер показателя качества	Объекты экспертизы					Сумма рангов объектов	Результирующий ранг показателя качества
	1	2	3	4	5		
1							
2							
3							
4							
5							
Сумма показателей качества объектов							
Результирующий ранг объекта							

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он правильно выполнил задание и сделал верные выводы;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он правильно выполнил задание, но не сделал аргументированных выводов;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он выполнил задание с несколькими ошибками, но его рассуждения были верны;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту за неудачную попытку выполнения задания.

9.2.5. Примерные тестовые задания

1. Что такое пищевые концентраты?

- а) продукты, готовые к употреблению или требующие термической обработки
- б) продукты, требующие незначительной термической обработки
- в) продукты, готовые к употреблению или требующие незначительной термической обработки

2. Как подразделяют концентраты по своему назначению и технологии производства:

а) концентраты первых и вторых обеденных блюд, в том числе быстрого приготовления; полуфабрикаты мучных изделий; соусы кулинарные порошкообразные; завтраки сухие, хлопья кукурузные, пшеничные и овсяные; сладкие блюда; сухие продукты для детского и диетического питания; рацион пищевой для спасательных шлюпок и плотов морских судов.

б) концентраты первых и вторых обеденных блюд, в том числе быстрого приготовления; полуфабрикаты мучных изделий; соусы кулинарные порошкообразные; завтраки сухие, хлопья кукурузные, пшеничные и овсяные; сладкие блюда; сухие продукты для детского и диетического питания

в) концентраты первых и вторых обеденных блюд, в том числе быстрого приготовления; полуфабрикаты мучных изделий; соусы кулинарные порошкообразные; сухие продукты для детского и диетического питания; рацион пищевой для спасательных шлюпок и плотов морских судов.

3. Полуфабрикаты мучных изделий представляют собой:

а) сухие смеси различных предварительно подготовленных продуктов, фасованные в насыпном или брикетированном виде и предназначенные для быстрого приготовления готового блюда

б) сухие смеси предварительно подготовленных продуктов: муки, сахара, молока, яичного порошка и др

в) порошкообразные смеси пшеничной муки; сушеных овощей, мяса, молока, грибов; соли, сахара, пряностей и др. продуктов

4. Сухие продукты для детского и диетического питания представляют собой:

а) смеси для кексов, тортов, печенья, коврижек, блинчиков, оладий, а также блинная мука

б) порошкообразные продукты, приготовленные на молочной, крупяной, овощной основе с добавлением сахара и мяса

в) порошкообразные смеси пшеничной муки; сушеных овощей, мяса, молока, грибов; соли, сахара, пряностей и др. продуктов

5. Какие из физико-химических показателей определяют при оценке качества концентратов?

а) массу нетто, влажность, кислотность, массовую долю сахара, соли, жира, золы, наличие минеральных и металлических примесей, зараженность вредителями хлебных запасов (не допускается), продолжительность варки

б) массу нетто, влажность, кислотность, массовую долю сахара, соли, жира, золы, зараженность вредителями хлебных запасов (не допускается), продолжительность варки

в) массу нетто, массовую долю сахара, соли, жира, золы, наличие минеральных и металлических примесей, зараженность вредителями хлебных запасов (не допускается), продолжительность варки

Критерии оценки:

10-8 баллов - от 90% до 100% верных ответов

7-5 баллов - от 70% до 89% верных ответов

4-3 баллов - от 60% до 69% верных ответов

1-2 балла - менее 59 % верных ответов

10. Образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» используются дистанционные образовательные технологии.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (учебного курса)

11.1. Обязательная литература

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум и др.)	Количество в библиотеке
1	Зонова Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 192 с.	учебное пособие	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Кажаева О. И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. И. Кажаева. - Оренбург : ОГУ, 2015. - 125 с.	учебное пособие	ЭБС "IPRbooks"
3	Николаева М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров [Электронный ресурс] : учебник. В 2-х ч. Ч. 1. Модуль I. Теоретические основы товароведения / М. А. Николаева. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2014. - 368 с.	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"
4	Григорян Е. С. Товароведение [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. С. Григорян. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 265 с.	учебное пособие	ЭБС "ZNANIUM.COM"

11.2. Дополнительная литература и учебные материалы (аудио-, видеопособия и др.)

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Количество в библиотеке
1	Берновский Ю. Н. Основы идентификации продукции и документов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ю. Н. Берновский. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 350 с.	учебное пособие	ЭБС "IPRbooks"
2	Лисовская Д. П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	учебное пособие	ЭБС "IPRbooks"

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое по- собие, практикум, аудио-, видеопосо- бия и др.)	Количество в библиотеке
	[Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов учреждений высш. образования по специальностям "Коммерч. деятельность", "Товароведение и экспертиза товаров" / Д. П. Лисовская, Е. В. Рощина, Е. Б. Суконкина ; под общ. ред. Д. П. Лисовской. - Минск : Вышэйшая школа, 2012. - 352 с.		
3	Петрище Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник / Ф. А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва : Дашков и К°, 2012. - 508 с.	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"
4	Славнова Т. П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. П. Славнова ; под ред. С. А. Вилковой. - Москва : Дашков и К°, 2012. - 165 с.	учебное пособие	ЭБС "IPRbooks"
5	Щербаков В. Г. Биохимия и товароведение масличного сырья [Электронный ресурс] : учебник / В. Г. Щербаков, В. Г. Лобанов. - Изд. 7-е, стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2016. - 392 с. :	учебник	ЭБС "Лань"
6	Петрище Ф. А. Товары для строительства, отделки и оборудования помещений [Электронный ресурс] : лаб. практикум / Ф. А. Петрище, А. Ю. Петров, М. А. Черная. - Москва : Дашков и К°, 2013. - 292 с.	лабораторный практикум	ЭБС "ZNANIUM.COM"»

СОГЛАСОВАНО

Директор научной библиотеки

(подпись)

Асаева А.М.

(И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.

МП

11.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

- WebofScience[Электронный ресурс] : мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016– . – Режим доступа : apps.webofknowledge.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Scopus[Электронный ресурс] : реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004– . – Режим доступа : scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Elibrary[Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Москва : НЭБ, 2000– . – Режим доступа : elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

11.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Количество лицензий	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	1398	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно
2	Office Standart	1398	Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно

11.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной атте-	Экран телевизионный, ширма, прожектор на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, Транспарант-перетяжка, системный блок	445020, Самарская обл., г. Тольятти, ул. Белорусская, 16В, позиция по ТП№ 23, 8 этаж, (УЛК-807)	17,1	1

№ п/п	Наименование оборудо- ванных учебных кабине- тов, лабораторий, мастер- ских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, ма- стерских и др.	Площадь, м²	Количество посадочных мест
	станции.				
2	Компьютерный класс. Помещение для самостоятельной работы. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации.	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет	445020, Самарская область, г. Тольятти, ул. Белорусская, 14, позиция по ТП № 48, 4 этаж, (Г-401)	84,8	16