

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
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

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: очная

Год набора: 2020

Общая трудоемкость: 6 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	6	Итого
Форма контроля	Экзамен	
Вид занятий		
Лекции	34	34
Лабораторные		
Практические	18	18
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР		
Промежуточная аттестация	0,35	0,35
Контактная работа	52,35	52,35
Самостоятельная работа	56	56
Контроль	35,65	35,65
Итого	216	216

Рабочую программу составил(и):

Доцент, доцент, к.э.н., Сярдова О.М.

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:



Отсутствует



Рецензент

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия рабочей программы дисциплины до «31» августа 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

(протокол заседания № 1 от «01» сентября 2020 г.).

1. Цель освоения дисциплины

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.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: - Процессы и аппараты пищевых производств.

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: Ресторанное дело.

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)	-	Знать: - методы обеспечения необходимого уровня качества продукции и услуг установленным нормам; - методы классификации и кодирования продовольственных и промышленных товаров
		Уметь: - обеспечивать необходимый уровень качества продукции и услуг установленным нормам; - классифицировать и кодировать продовольственные товары
		Владеть: - навыками обеспечения необходимого уровня качества продукции и услуг установленным нормам; - навыками классификации и кодирования продовольственных товаров
способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства	-	Знать: - особенности технологии производства продовольственных товаров; - методы классификации и кодирования продовольственных и промышленных товаров; - основные правила формирования товарного ассортимента
		Уметь: - использовать особенности технологий производства продовольственных товаров в практической деятельности
		Владеть: - навыками использования особенностей

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
продукции питания (ПК-1)		технологий производства продовольственных товаров в практической деятельности

4. Структура и содержание дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 1	Лек№1-2	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров.	6	2	-	-	-
	Лек№3	Химический состав, кодирование, сертификация и классификация продовольственных товаров.	6	2	-	-	-
	ПрЗ№1-2	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. Химический состав, кодирование, сертификация и классификация продовольственных товаров.	6	2	20	-	Творческое задание 1 Тест 1
	Сам. Раб.	Самостоятельная работа	6	10	-	-	-
	Лек№4-5	Товароведческая характеристика зерна и продуктов его переработки, крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров.	6	2	-	-	-
	Лек№6	Свежие и переработанные овощи и плоды.	6	2	-	-	-

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
	ПрЗ№3-4	Товароведческая характеристика зерна и продуктов его переработки, крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров. Свежие и переработанные овощи и плоды.	6	2	20	-	Тест 2 Творческое задание 2
	Сам. Раб.	Самостоятельная работа	6	10	-	-	-
	Лек№7-8	Товароведческая характеристика молока и молочных продуктов, пищевых жиров. Сливочное масло.	6	2	-	-	-
	Лек№9	Молочные и кисломолочные продукты.	6	2	-	-	-
	Лек№10-11	Сыры. Растительные масла. Топленые животные жиры. Маргарин и кулинарные жиры.	6	2	-	-	-
	ПрЗ№5-6	Товароведческая характеристика молока и молочных продуктов, пищевых жиров. Молочные и кисломолочные продукты.	6	2	20	-	Тест 3 Творческое задание 3
	Сам. Раб.	Самостоятельная работа	6	10			
	ПрЗ№7	Товароведческая характеристика мясных и рыбных товаров. Мясо и мясные продукты. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.	6	2	20	-	Тест 4 Творческое задание 4

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
	Лек№12-13	Живая, охлажденная и мороженная рыба. Рыбные товары: полуфабрикаты и кулинарные изделия, соленая рыба	6	2	-	-	-
	Лек№14-15	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов.	6	2	-	-	-
	Сам. Раб.	Самостоятельная работа	6	10			
	ПрЗ№8	Вкусовые продукты, пищевые концентраты, яйца и яичные продукты. Продукты переработки яиц.	6	2	20		Тест 5 Творческое задание 5
	Лек№16-17	Классификация и ассортимент пищевых концентратов	6	2	-	-	-
	Сам. Раб.	Самостоятельная работа	6	16			
		Промежуточная аттестация	6	0,35			
	К	Контроль		35,65	100		Итоговый тест (экзамен)

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Итого:				216	100		

Схема расчета итогового балла

Текущий рейтинг (все занятия и промежуточные тесты) + Результат итогового теста и все делится на 2

5. Образовательные технологии

При реализации учебных процессов по освоению дисциплины с целью формирования компетенций у студентов используются традиционные образовательные технологии

.....

6. Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написания конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические занятия	Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (указать текст из источника и др.). Прослушивание аудио – и видеозаписей по заданной теме, решение, кейс-задач и др.
Подготовка к экзамену	При подготовке к экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.

7. Оценочные средства

7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства ¹
6	ПК - 1	Творческое задание 1-3 Тестовые задания № 1 – 250. Вопросы к экзамену № 1-43
6	ОПК - 3	Творческое задание 4-5 Тестовые задания № 251-500.

7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

7.2.1. Тестовые задания (наименование оценочного средства)

Типовые примеры заданий

Задание №1		
Субпродукты II категории		
Выберите несколько из 3 вариантов ответа:		
)	-	говяжьих и свиных без языка, головы бараньи с языком и мозгами, легкое, ножки свиные и бараньи, языки, печень, почки, мозги, сердце
)	+	говяжьих и свиных без языка, головы бараньи с языком и мозгами, легкое, ножки свиные и бараньи, губы, селезенка, ноги говяжьих, уши свиные и говяжьих
)	-	говяжьих и свиных без языка, головы бараньи с языком и мозгами, легкое, ножки свиные и бараньи, языки, печень, почки, мясо-костные хвосты говяжьих и бараньи

Задание №2		
Как подразделяют мясо домашней птицы		
Выберите несколько из 3 вариантов ответа:		
)	+	по виду, возрасту, способу и качеству технологической обработки тушек и их термическому состоянию
)	-	по виду, возрасту, способу и качеству технологической обработки тушек
)	-	по росту, возрасту, качеству технологической обработки тушек и их термическому состоянию

¹Указываются оценочные средства для каждой компетенции в соответствии с Разделом 4 (примечание: не каждую компетенцию можно проверить вопросом к зачету/экзамену, т.е. не по каждой компетенции могут быть указаны вопросы к зачету/экзамену; однако все вопросы к зачету/экзамену в совокупности должны быть указаны в графе «Наименование оценочного средства»).

Задание №3		
Как хранят тушки охлажденной птицы		
Выберите несколько из 3 вариантов ответа:		
)	-	при температуре 0—2°C и относительной влажности воздуха 50—55% до 72 ч
)	+	при температуре 0—6°C и относительной влажности воздуха 80—85% до 72 ч
)	-	при температуре 0—12°C и относительной влажности воздуха 80—85% до 72 часов

Задание №4		
Чем мясо дичи отличается от мяса домашней птицы		
Выберите несколько из 3 вариантов ответа:		
)	-	более темной окраской, большим содержанием жира (1—3%) и большим содержанием белка (22—25%).
)	+	более темной окраской, меньшим содержанием жира (1—3%) и большим содержанием белка (22—25%).
)	-	более темной окраской, меньшим содержанием жира (1—3%) и меньшим содержанием белка (22—25%).

Задание №5		
Какое мясо используют для производства мясных полуфабрикатов		
Выберите несколько из 3 вариантов ответа:		
)	+	используют остывшую, охлажденную и размороженную говядину баранину I и II категорий, свинину II категории (мясная — молодняк) и обрезную, мясо птицы
)	-	используют остывшую, охлажденную баранину I и II категорий, свинину II категории (мясная — молодняк) и обрезную, мясо птицы
)	-	используют размороженную говядину баранину I и II категорий, свинину II категории и обрезную, мясо птицы

Задание №6		
Что такое пищевые концентраты		
Выберите несколько из 3 вариантов ответа:		
)	-	продукты, требующие незначительной термической обработки
)	+	продукты, готовые к употреблению или требующие незначительной термической обработки
)	-	продукты, готовые к употреблению или требующие термической обработки

Задание №7		
Как подразделяют концентраты по своему назначению и технологии производства		
Выберите несколько из 3 вариантов ответа:		

)	-	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
)	-	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.
)	+	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.

Задание №8

Полуфабрикаты мучных изделий представляют собой

Выберите несколько из 3 вариантов ответа:

)	-	сухие смеси различных предварительно подготовленных продуктов, фасованные в насыпном или брикетированном виде и предназначенные для быстрого приготовления готового блюда
)	+	сухие смеси предварительно подготовленных продуктов: муки, сахара, молока, яичного порошка и др
)	-	порошкообразные смеси пшеничной муки; сушеных овощей, мяса, молока, грибов; соли, сахара, пряностей и др. продуктов

Задание №9

Картофельный крахмал делят на товарные сорта:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

)	-	экстра, высший, 1-й и 2-й
)	-	высший и 1-й
)	+	экстра, высший и 1-й

Задание №10

Сахар (продукт) представляет собой:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

)	+	чистый углевод – сахарозу, характеризуется приятным сладким вкусом и высокой усвояемостью
)	-	чистый углевод – фруктозу, характеризуется приятным сладким вкусом и высокой усвояемостью
)	-	чистый белок, характеризуется приятным сладким вкусом и высокой усвояемостью

Задание №11		
Мед классифицируют по ботаническому происхождению на:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
)	-	липовый белорусский, липовый дальневосточный, липовый украинский
)	-	сотовый, прессованный, центрифугированный
)	+	цветочный (цветочный мед: монофлерный, полифлерный), падевый и смешанный

Задание №12		
Мед должен быть зрелым и содержать:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
)	-	не более 2 % воды; содержание сахарозы не должно превышать 38%.
)	+	не более 21% воды; содержание сахарозы не должно превышать 8%.
)	-	не более 41% воды; содержание сахарозы не должно превышать 8%

Задание №13		
Качество драже оценивают:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
)	-	по вкусу и аромату, цвету, состоянию поверхности, форме, консистенции
)	+	по вкусу и аромату, цвету, состоянию поверхности, форме, консистенции, количеству слипшихся и деформированных изделий
)	-	по вкусу и аромату, консистенции, количеству слипшихся и деформированных изделий

Задание №14		
Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия отличаются:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
)	+	высоким содержанием углеводов, энергетической ценностью и хорошей усвояемостью, но низкой биологической ценностью
)	-	высоким содержанием белков, энергетической ценностью и хорошей усвояемостью, но низкой биологической ценностью
)	-	высоким содержанием белков, энергетической ценностью и плохой усвояемостью, но низкой биологической ценностью

Задание №15		
Картофельный крахмал делят на товарные сорта:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		

)	-	экстра, высший, 1-й и 2-й
)	-	высший и 1-й
)	+	экстра, высший и 1-й

Задание №16

Сахар (продукт) представляет собой:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

)	-	чистый белок, характеризуется приятным сладким вкусом и высокой усвояемостью
)	-	чистый углевод – фруктозу, характеризуется приятным сладким вкусом и высокой усвояемостью
)	+	чистый углевод – сахарозу, характеризуется приятным сладким вкусом и высокой усвояемостью

Задание №17

По происхождению жиры подразделяют

Выберите несколько из 3 вариантов ответа:

)	-	на нерафинированные, гидратированные и рафинированные
)	-	жидкие и твердые
)	+	на растительные, животные, комбинированные

Задание №18

Для производства кулинарных жиров применяют

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

)	-	рафинированные жидкие растительные масла (подсолнечное, хлопковое, соевое и др.), саломас, переэтерифицированные жиры. В качестве добавок используют витамины, красители, антиокислители, ароматизаторы.
)	+	рафинированные жидкие растительные масла (подсолнечное, хлопковое, соевое и др.), саломас, топленые животные жиры (говяжий, бараний, свиной), переэтерифицированные жиры, в качестве добавок используют витамины, красители, антиокислители, ароматизаторы
)	-	саломас, топленые животные жиры (говяжий, бараний, свиной), переэтерифицированные жиры. В качестве добавок используют витамины, красители, антиокислители, ароматизаторы.
)	-	рафинированные жидкие растительные масла (подсолнечное, хлопковое, соевое и др.), саломас, топленые животные жиры (говяжий, бараний, свиной), переэтерифицированные жиры

Задание №19

От чего во многом зависит пищевая вкусовая ценность рыбы		
Выберите несколько из 4 вариантов ответа:		
)	-	от количества углеводов, витаминов, минеральных веществ
)	-	от чешуйчатого покрова, вида чешуи, формы и размера головы, положения рта
)	-	от количество усиков около рта, наличие и формы боковой линии, количества позвонков
)	+	от степени развития жировой ткани

Задание №20		
Классификация рыб по образу жизни		
Выберите несколько из 4 вариантов ответа:		
)	-	весеннего, весенне-летнего, летнего, летне-осеннего, зимнего
)	-	рыбы питающиеся, жирующие, нагульные, преднерестовые, отнерестившиеся
)	-	хрящевые; хрящекостные; костные
)	+	морские, проходные , полупроходные рыбы , пресноводные рыбы

Задание №21		
Каким химическим составом характеризуется мясо рыбы		
Выберите несколько из 4 вариантов ответа:		
)	-	содержанием миозина, актина Г и Ф, актомиозина, тропомиозина, миоглобулина, миоальбумина
)	+	содержанием белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и воды, аминокислот.
)	-	содержанием миозина, миогена А и В, глобулина Х, миоглобулина, миоальбумина
)	-	содержанием актомиозина, тропомиозина, глобулина Х, миоглобулина, миоальбумина

Задание №22		
Чем отличаются белки мяса рыбы по сравнению с белками мяса животных		
Выберите несколько из 4 вариантов ответа:		
)	+	высокой усвояемостью
)	-	легко растворяются в воде
)	-	солерастворимые и образуют миофибриллы
	-	являются ценным источником не синтезируемых в организме кислот

)		
---	--	--

Задание №23

При приготовлении балычных изделий применяют специальные виды разделки

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

)	-	зубрение, потрошение семужной резки, полупотрошение,
)	-	потрошение семужной резки, полупотрошение, потрошение с головой
)	-	зубрение, полупотрошение, потрошение с головой
)	+	спинка, теша и боковник

Задание №24

Какие применяют способы для охлаждения рыбы

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

)	-	дробленным льдом, раствором поваренной соли, смесью льда и соли, холодным воздухом.
)	-	специальными видами льда, охлажденной морской водой и раствором поваренной соли, смесью льда и соли,
)	+	дробленным льдом, специальными видами льда, охлажденной морской водой и раствором поваренной соли, смесью льда и соли, холодным воздухом.
)	-	дробленным льдом, специальными видами льда, охлажденной морской водой и раствором поваренной соли,

Задание №25

Основными технологическими операциями производства вяленой рыбы при естественном вялении являются

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

)	+	подготовка сырья, сортировка, посол, отмочка и мойка, вяление, рассортировка и упаковка
)	-	подготовка сырья, сортировка, посол, отмочка и мойка, вяление, рассортировка
)	-	подготовка сырья, посол, отмочка и мойка, вяление, рассортировка и упаковка
)	-	подготовка сырья, сортировка, посол, вяление, рассортировка и упаковка

Задание №26

Из чего вырабатывают растительные масла

Выберите несколько из 3 вариантов ответа:

)	-	из семян различных масличных культур (подсолнечника, сои, горчицы, лопчатника и др.), земляного ореха (арахиса) и других растений
---	---	---

)	+	из семян различных масличных культур, зародыша зерна кукурузы, плодов оливкового дерева, земляного ореха (арахиса) и других растений
)	-	зародыша зерна кукурузы, плодов оливкового дерева, земляного ореха (арахиса) и других растений

Задание №27

В зависимости от способа обработки и качественных показателей подсолнечное масло подразделяют на

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

)	-	рафинированное дезодорированное марки А и марки 20, рафинированное , педезодорированное, нерафинированное высшего, гиратированное высшего, 1 -го, 2-го сортов
)	-	рафинированное дезодорированное марки Д и марки 17, рафинированное , педезодорированное, нерафинированное высшего, 1-го и 2-го сортов
)	+	рафинированное дезодорированное марки Д и марки 17, рафинированное , педезодорированное, нерафинированное высшего, 1-го и 2-го сортов, гиратированное высшего, 1 -го, 2-го сортов
)	-	рафинированное недезодорированное, нерафинированное высшего и 1-го сортов и гидратированное высшего и 1-го сортов

Критерии оценки:

Максимально можно набрать 100 баллов ответив правильно на 60 вопросов (баллы делятся на 2)

7.2.2. Творческое задание

Творческое 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	В ариант № 1	В ариант № 2	В ариант № 3	В ариант № 4	В ариант № 5	В ариант № 6	В ариант № 7	В ариант № 8	В ариант № 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. Цукини	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			Транспортибельность	Лежкость
				форма, размер	окраска	цвет мякоти		

Критерии оценки:

Максимальное количество баллов – 10 баллов

- 10 баллов – выставляется студенту за правильное выполнение задания, наличия собственных рассуждений и пояснений, а также наличия аргументированных выводов;
- 6 баллов – выставляется студенту за правильное выполнение задания, наличия собственных рассуждений и пояснений, но отсутствие аргументированных выводов;
- 4 балла – выставляется студенту за правильное выполнение задания, но отсутствие собственных рассуждений, пояснений и выводов по ходу выполнения задания;
- 3 балла – выставляется студенту за выполнение задания с несколькими ошибками, но с правильным алгоритмом решения и отсутствием по ходу выполнения задания собственных рассуждений, пояснений и выводов;
- 2 балла – выставляется студенту за выполнение задания без пояснений и выводов с неверно проведенными расчетами, но с правильным алгоритмом решения;
- 1 балл – выставляется студенту за выполнение задания без пояснений и выводов с неверно проведенными расчетами

9.2.4. Творческое задание 2

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:

Максимальное количество баллов – 10 баллов

- 10 баллов – выставляется студенту за правильное выполнение задания, наличия собственных рассуждений и пояснений, а также наличия аргументированных выводов;
- 6 баллов – выставляется студенту за правильное выполнение задания, наличия собственных рассуждений и пояснений, но отсутствие аргументированных выводов;
- 4 балла – выставляется студенту за правильное выполнение задания, но отсутствие собственных рассуждений, пояснений и выводов по ходу выполнения задания;
- 3 балла – выставляется студенту за выполнение задания с несколькими ошибками, но с правильным алгоритмом решения и отсутствием по ходу выполнения задания собственных рассуждений, пояснений и выводов;

- 2 балла – выставляется студенту за выполнение задания без пояснений и выводов с неверно проведенными расчетами, но с правильным алгоритмом решения;
- 1 балл – выставляется студенту за выполнение задания без пояснений и выводов с неверно проведенными расчетами

7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

Семестр__ 6 _____

	Вопросы
1.	Быстрозамороженные плоды и овощи, технология заморозки, упаковка и хранение
2.	Грибы, классификация, питательная ценность, виды обработки
3.	Характеристика вкусовых товаров.
4.	Пряности, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
5.	Приправы, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
6.	Чай, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
7.	Кофе, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
8.	Напитки, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
9.	Табачные изделия, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
10.	Крахмал: свойства, крахмалопродукты, требования к качеству, условия хранения
11.	Сахар: классификация, требования к качеству, условия хранения
12.	Мед: классификация, требования к качеству, условия хранения
13.	Кондитерские товары: классификация, требования к качеству, условия хранения
14.	Химический состав и основные свойства молока, дефекты молока
15.	Кисломолочные продукты, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
16.	Молочные консервы (сгущенные и сухие): сущность производства молочных консервов, классификация молочных консервов
17.	Молочные консервы (сгущенные и сухие): требования к качеству, дефекты сгущенных молочных продуктов, упаковка, условия хранения
18.	Сливочное масло, классификация, изготовление
19.	Дефекты сливочного масла, требования к качеству, упаковка и хранение
20.	Сыры, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
21.	Мороженое классификация, физико-химические показатели мороженого
22.	Растительные масла, классификация, требования к качеству
23.	Топленые животные жиры, классификация, требования к качеству, условия хранения
24.	Маргарин и кулинарные жиры, классификация, требования к качеству
25.	Товароведческая характеристика рыбы
26.	Групповой ассортимент и пищевая ценность продуктов, вырабатываемых из рыбных и нерыбных объектов водного промысла, классификация
27.	Живая рыба, классификация, хранение живой рыбы, качество живой рыбы,
28.	Охлажденная и мороженая рыба, требования к качеству, условия хранения
29.	Рыбные товары: полуфабрикаты и кулинарные изделия, соленая рыба
30.	Вяленые и сушеные рыбные продукты, классификация, требования к качеству упаковка и хранение
31.	Копченые рыбные товары. Балычные изделия., технология изготовления,
32.	Икорная продукция: классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
33.	Ассортимент морепродуктов требования к качеству, упаковка и хранение
34.	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов
35.	Мясо убойных животных. Классификация. Химический состав мяса. Правила разделки туш.
36.	Мясные субпродукты. Классификация, требования к качеству
37.	Мясо домашней птицы и дичи, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение
38.	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.
39.	Мясные копчености, классификация, требования к качеству
40.	Мясо фасованное. Правила фасовки и хранения
41.	Мясные консервы классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
42.	Колбасные изделия. Классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
43.	Классификация и ассортимент пищевых концентратов

7.3.2. Критерии и нормы оценки

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
6	Экзамен по накопительному рейтингу	Отлично (зачтено)	Студент набрал 85 и более баллов по накопительному рейтингу
		Хорошо (зачтено)	Студент набрал от 70 до 84 баллов по накопительному рейтингу
		Удовлетворительно (зачтено)	Студент набрал от 55 до 69 баллов по накопительному рейтингу
		Неудовлетворительно (не зачтено)	Студент набрал 54 и менее баллов по накопительному рейтингу

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1.	Григорян Е. С.	Товароведение	Учебное пособие	2023	"ZNANIUM.COM"
2.	Замедлина Е. А.	Товароведение и экспертиза товаров	Учебное пособие	2023	"ZNANIUM.COM"
3.	Елисеева Л. Г.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров	Учебник	2022	"ZNANIUM.COM"

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Елисеева Л. Г.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров	Учебник	2017	"ZNANIUM.COM"

8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент» // [Электронный ресурс] сайт -Режим доступа: <http://ecsocman.hse.ru>;

- Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <http://www.gks.ru>;
- Каталог учебников, оборудования, электронных ресурсов [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <http://ndce.edu.ru> ;
- Университетская информационная система «Россия»: ресурсы и сервисы для экономических и социальных исследований, учебных программ и государственного управления [Электронный ресурс]: сайт. – Режим доступа: <http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>;
- Журнал «Вопросы экономики» // [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <http://www.vopreco.ru>.

8.4. Перечень программного обеспечения

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

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
1	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 аттестации. (С-701)	Стол ученические двухместные, стол преподавательский, стул преподавательский, доска аудиторная (меловая), доска флипчарт, трибуна, стулья ученические, проектор, экран; компьютер, жалюзи
2	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. (С-807)	Парты моноблоки двухместные, стулья ученические, стол преподавательский, стул преподавательский, доска аудиторная (меловая), стулья ученические, экран, ПК, проектор, жалюзи.

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
3	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. (Г-401)	