

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.В.11

(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Товароведение и экспертная оценка продовольственных товаров
(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: очная

Год набора: 2025

Общая трудоемкость: 4 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр		6	Итого
Форма контроля		Зачет	
Вид занятий			
Лекции		16	16
Лабораторные		32	32
Практические		16	16
Промежуточная аттестация		0,25	0,25
Контактная работа		64,25	64,25
Самостоятельная работа		79,75	79,75
Контроль			
Итого		144	144

Рабочую программу составил(и):

Зав. кафедрой, доцент, кандидат пед. наук Третьякова Т.П.

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

(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 направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия рабочей программы дисциплины до «28» августа 2029 г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(протокол заседания № 1 от «28» августа 2024 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 (учебного курса) в структуре ОПОП ВО

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) – «Актуальные проблемы ресторанного сервиса», «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Технология и организация питания кухонь мира», «Продукты питания специального назначения», «Производство мучных кондитерских изделий».

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

Формируемые и контролируемые компетенции	ИДК	Планируемые результаты обучения
Способен к реализации систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью продуктов питания в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции (ПК-6)	ПК-6.1. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике.	Знать: нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность по обеспечению качества и безопасности на промышленных предприятиях при производстве пищевой продукции.
		Уметь: производить анализ качества и безопасности производства продуктов питания на основе нормативных документов
		Владеть: Навыками проведения анализа качества при производстве продуктов питания
	ПК-6.2. Формулирует предложения, разрабатывает и внедряет мероприятия по повышению качества, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Знать: нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
		Уметь: производить анализ качества продуктов питания на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания Владеть: Навыками проведения

		анализа качества при производ- стве продуктов питания и определения их соответствия требованиям технических регла- ментов по качеству, безопасности и прослеживаемости
--	--	---

4. Структура и содержание дисциплины

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 1 Теоретические основы товароведения и экспертной оценки продовольственных товаров (общая часть)	Лек1	Принципы товароведения. Классификация методов.	6	2	2		
	Лек2	Товароведная классификация товаров	6	2	1		
	Пр3 1	Решение ситуационных задач по экспертизе качества продовольственных товаров.	6	2	3		
	Лек3	Кодирование, сертификация продовольственных товаров и их экспертиза	6	2	1		
	Пр3 2	Изучение особенностей штриховых кодов продовольственных товаров и информационных знаков по безопасному использованию.	6	2	3		
	Сам 1	Самостоятельное изучение материала	6	18			
	Лек4	Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом.	6	2	1		
Модуль 2. Частное товароведение продовольственных товаров	Лек5	Качество товаров - основные понятия, свойства и показатели. Технический уровень качества	6	2	1		
	Пр3 3	Оценка качества муки и макаронных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.	6	2	5		Творческое задание Тест
	Лек6	Система обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на этапах товародвижения.	6	2	1		
	Пр3 4	Изучение хозяйственно-ботанических сортов овощей, фруктов. Изучение хозяйственно-ботанических сортов ягод.	6	2	3		
	Лек7	Дефекты товаров. Отличия дефектов от допустимых отклонений	6	2	1		
	Пр3 5	Ознакомление с ассортиментом плодовых консервов, быстрозамороженных плодов, овощей и грибов. Оценка их качества по физико-химическим показателям.	6	2	5		

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
	Лек8	Идентификация и прослеживаемость товаров	6	2	2		
	ЛР1	Экспертиза продуктов по органолептическим, показателям	6	4	4		
	Сам 2	Самостоятельное изучение материала	6	18			
	ЛР2	Экспертиза продуктов по физико-химическим показателям.	6	2	4		
	Пр3 6	Изучение ассортимента кисломолочных продуктов, поступающих в розничную продажу. Изучение технологии получения кисломолочных продуктов.	6	2	5		Творческое задание Тест
	ЛР3	Экспертиза продуктов по микробиологическим показателям.	6	4	5		
	ЛР4	Экспертная оценка кисломолочных продуктов	6	2	5		
	Пр3 7	Оценка качества растительного подсолнечного масла, маргарина и кулинарного жира по физико-химическим показателям.	6	2	5		
	ЛР5	Экспертная оценка копченых, вареных колбас.	6	2	5		
	ЛР6	Экспертная оценка хлебобулочных изделий	6	2	5		
	ЛР7	Экспертная оценка безалкогольных напитков	6	2	5		
	ЛР8	Оценка качества свежих плодов и овощей по стандарту (работа с натуральными образцами) и определение градаций качества (стандартной и нестандартной продукции, отходов)	6	4	4		
	Пр3 8	Изучение классификации мясных полуфабрикатов по виду сырья. Изучение дефектов полуфабрикатов, при которых они не допускаются к продаже	6	2	5		
	ЛР9	Товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргариновой продукции	6	2	5		

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
	СамЗ	Самостоятельное изучение материала	6	12			
	ЛР10	Товароведная характеристика молока	6	4	4		
	ЛР11	Ознакомление с натуральными образцами твердого сычужного сыра, оценка качества сыра по органо-лептическим показателям.	6	2	5		
	ЛР12	Экспертная оценка рыбных консервов	6	2	5		
	ПА	Промежуточная аттестация		0,25	100		Итоговый тест
Итого:				144	200		

Схема расчета итогового балла

«(Сумма + Т_{ср})/2» - сумма баллов по всем учебным мероприятиям, предусмотренным в курсе + среднее арифметическое по всем и видам работ в течение семестра

5. Образовательные технологии и методические указания по освоению дисциплины (учебного курса)

При обучении используются следующие образовательные технологии, направленные на формирование компетенций студента:

- технология традиционного обучения, которая предполагает традиционную последовательность изучения материала: представление и объяснение материала преподавателем, а также организацию учебного процесса, при котором студенты анализируют, развивают, применяют информацию с целью развития когнитивных умений и навыков (лекции).

- интерактивные технологии, которые предполагают активные формы изучения материала и выполнения заданий: учебная дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций (мозговой штурм).

6. Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание 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. Уделить внимание следующим понятием (перечисление понятий) и др.
Практическое задание	Ознакомление со структурой и оформлением практического задания. Осуществление поиска литературы, в том числе и в сети Интернет, составление библиографии, изложение своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы.
Лабораторные работы	Лабораторные работы проводятся с целью закрепления теоретических знаний, полученных студентами на лекциях; для использования этих знаний при решении профессиональных вопросов; получения практических навыков исследовательской работы, умения проанализировать полученные результаты. Перед началом лабораторной работы проводится инструктаж и контроль студентов на понимание целей, задач и содержания работы. Затем студенты приступают к выполнению лабораторной работы, следуя строго инструкции.
Подготовка к зачету	При подготовке к экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и другие источники информации в области товароведения продовольственных товаров.

7. Оценочные средства

7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
6	ПК-6.1	Тест Лабораторные работы № 1-12
6	ПК-6.2	Тест Практические занятия № 1-8 Лабораторные работы № 1-12 Реферат Итоговый тест

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

7.2.1. Реферат

(наименование оценочного средства)

Темы реферата:

1. Значение биологии для развития товароведения продовольственных товаров
2. Возникновение товароведения продовольственных товаров как науки и тенденции его развития
3. Возникновение и развитие товароведения продовольственных товаров
4. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров
5. История развития товароведения продовольственных товаров
6. Анализ содержания и этапов формирования товароведения как науки.
7. Состояние и перспективы развития продовольственного рынка.
8. Теоретические основы классификации, ассортимента и дефектов продовольственных товаров.
9. Товар как объект коммерческой деятельности и средство удовлетворения потребностей.
10. Штриховое кодирование: назначение, виды информации, заложенные в штриховое кодирование.
11. Маркировка на упаковке. Виды маркировки. Общие требования и содержание маркировки потребительской и транспортной тары.
12. Ассортимент товаров: его виды и показатели.
13. Качество товаров: понятие, показатели. Уровень качества.
14. Понятие сохраняемости и лежкости продовольственных товаров. Товарные потери и их виды.
15. Международная стандартизация. Национальная система стандартизации
16. Сертификация импортной и отечественной продукции
17. Международная коммерция и единство измерений
18. Методологические основы экспертизы в экономике
19. Актуальные проблемы товароведения на современном этапе
20. Потребительская и меновая стоимость товара
21. Назначение информации о товарах. Виды информации. Разновидности товара.
22. Оценка качества товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров
23. Признание результатов сертификации и расширение международной торговли
24. Сертификация продукции и услуг: сущность понятия, правовые основы
25. Статистические методы обеспечения качества и их стандартизация

26. Государственный реестр продукции и услуг

27. Идентификация и фальсификация товаров

7.2.2. Тест

(наименование оценочного средства)

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) степень 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.
6. При хранении плодов и овощей происходят следующие биохимические процессы:
 - а) дыхание
 - б) испарение воды
 - в) изменение химического состава
 - г) конденсация влаги (отпотевание)
7. Салатно-шпинатные, десертные и пряные овощи рекомендуется хранить при относительной влажности воздуха:
 - а) 80-90 %
 - б) 85-90 %
 - в) 95-100 %
 - г) 90-95 %
8. Представители настоящих ягод:
 - а) виноград
 - б) малина
 - в) земляника
 - г) ежевика

9. Способы размещения овощей при бестарном хранении:

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

10. В основу классификации плодов положен признак:

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

11. 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

12. 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.

13. 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

14. 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

15. 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

7.2.3. Творческое задание

(наименование оценочного средства)

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. 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 оформить в виде таблицы.

Таблица - Товароведная характеристика хозяйственно-ботанических сортов овощей

Группа овощей	Вид овощей	Хозяйственно-ботанический сорт	Срок созревания	Характеристика			Транспортнаябельность	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.

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:

- 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.

7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

№ п/п	Вопросы
1.	Предмет и задачи дисциплины. Этапы развития товароведения.
2.	Основные задачи, стоящие перед товароведением продовольственных товаров.
3.	Химический состав продовольственных товаров: органические и неорганические вещества, ,
4.	Кодирование продовольственных товаров, штриховой код, особенности его применения
5.	Сертификация продовольственных товаров
6.	Информация по безопасному использованию продовольственных товаров, экологические знаки
7.	Нормативные документы, регламентирующие условия хранения продовольственных товаров
8.	Экспертиза продовольственных товаров
9.	Учебная классификация продовольственных товаров
10.	Виды, разновидности, сорта продовольственных товаров
11.	Ассортимент продовольственных товаров
12.	Товароведческая характеристика зерновых культур
13.	Крупа, виды круп, классификация, требования к качеству, условия хранения
14.	Мука, виды муки, классификация, требования к качеству, условия хранения
15.	Макаронные изделия, классификация, требования к качеству, условия хранения
16.	Хлеб и хлебобулочные изделия классификация, технология производства
17.	Химический состав продовольственных товаров: витамины, ферменты, прочие вещества пищевых продуктов
18.	Химический состав продовольственных товаров: гликозиды, алкалоиды, фитонциды
19.	Свежие овощи, разновидности, требования к качеству, условия хранения
20.	Переработанные овощи, технология переработки, требования к качеству
21.	Свежие плоды, разновидности, требования к качеству, условия хранения
22.	Маринованные овощи и плоды технология обработки, упаковка и хранение
23.	Сушеные плоды и овощи, технология сушки, дефекты сушки, условия хранения
24.	Плодовые консервы, технология приготовления, требования к качеству, упаковка и хранение
25.	Быстрозамороженные плоды и овощи, технология заморозки, упаковка и хранение
26.	Грибы, классификация, питательная ценность, виды обработки
27.	Пряности, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
28.	Приправы, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
29.	Чай, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
30.	Кофе, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
31.	Напитки, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
32.	Крахмал: свойства, крахмалопродукты, требования к качеству, условия хранения
33.	Сахар: классификация, требования к качеству, условия хранения
34.	Мед: классификация, требования к качеству, условия хранения
35.	Кондитерские товары: классификация, требования к качеству, условия хранения
36.	Химический состав и основные свойства молока, дефекты молока
37.	Кисломолочные продукты, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение

38.	Молочные консервы (сгущенные и сухие): сущность производства молочных консервов, классификация молочных консервов
39.	Молочные консервы (сгущенные и сухие): требования к качеству, дефекты сгущенных молочных продуктов, упаковка, условия хранения
40.	Сливочное масло, классификация, изготовление
41.	Дефекты сливочного масла, требования к качеству, упаковка и хранение
42.	Сыры, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
43.	Мороженое классификация, физико-химические показатели мороженого
44.	Пороки вкуса мороженого, требования к качеству, упаковка и хранение
45.	Детские молочные продукты, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
46.	Растительные масла, классификация, требования к качеству, условия хранения
47.	Топленые животные жиры, классификация, требования к качеству, условия хранения
48.	Маргарин и кулинарные жиры, классификация, требования к качеству, условия хранения
49.	Товароведческая характеристика рыбы
50.	Групповой ассортимент и пищевая ценность продуктов, вырабатываемых из рыбных и нерыбных объектов водного промысла, классификация
51.	Живая рыба, классификация, хранение живой рыбы, качество живой рыбы,
52.	Охлажденная и мороженая рыба, требования к качеству, условия хранения
53.	Рыбные товары: полуфабрикаты и кулинарные изделия, соленая рыба
54.	Вяленые и сушеные рыбные продукты, классификация, требования к качеству упаковка и хранение
55.	Копченые рыбные товары. Балычные изделия., технология изготовления,
56.	Икорная продукция: классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
57.	Ассортимент морепродуктов требования к качеству, упаковка и хранение
58.	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов
59.	Мясо убойных животных. Классификация. Химический состав мяса
60.	Мясо убойных животных. Правила разделки туш.
61.	Мясные субпродукты. Классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
62.	Мясо домашней птицы и дичи, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение
63.	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.
64.	Мясные копчености, классификация, требования к качеству, условия хранения
65.	Мясо фасованное. Правила фасовки и хранения
66.	Мясные консервы классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
67.	Колбасные изделия. Классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
68.	Характеристика пищевых концентратов.
69.	Проблема безопасности продуктов питания в современном обществе.
70.	Биологическая безопасность пищевых продуктов.
71.	Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов.
72.	Основополагающие факторы формирования качества продуктов питания
	Система контроля качества продовольственных товаров.
73.	Маркировка продовольственных товаров.
74.	Органолептические методы экспертизы
75.	Химические и физико-химические методы оценки
76.	Виды порчи мяса и их характеристика.
77.	Определение качества мясных полуфабрикатов.
78.	Определение качества колбасных изделий.
79.	Виды порчи колбасных изделий.

80.	Экспертная оценка молока.
81.	Виды порчи молока.
82.	Экспертная оценка молочных продуктов.
83.	Экспертная оценка хлебобулочных изделий
84.	Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.
85.	Общие требования к оценке качества мясных консервов.
86.	Органолептическая оценка качества консервов.
87.	Бактериологический анализ качества консервов.
88.	Классификация мяса по термическому состоянию.
89.	Экспертная оценка безалкогольных напитков
90.	Характеристика масла сливочного.
91.	Правила экспертной оценки масла сливочного.
92.	Виды порчи масла сливочного.
93.	Проверка фальсификации масла сливочного.
94.	Оценка качества кисломолочных продуктов.
95.	Микробиология молока.
96.	Микробиология кисломолочных продуктов.
97.	Экспертная оценка колбасных изделий.
98.	Экспертная оценка творога.
99.	Экспертная оценка сыра
100.	Пороки и виды порчи сыра

7.3.2. Критерии и нормы оценки

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Зачет по накопительному рейтингу	Выполнение всех учебных мероприятий	Схема расчета итоговой оценки: посещаемость лекционных занятий (10 баллов) + Практические занятия (31 балл) + лабораторные работы (59 баллов) + Результат итогового теста (100 баллов) = 200 баллов (максимум)/2. Формируется автоматически, на основе итогового рейтингового балла	
		Зачтено	Текущий рейтинг + Результат итогового теста и все делится на 2. 55-100 - зачтено.
		Не зачтено	Текущий рейтинг + Результат итогового теста и все делится на 2. 0-54 – не зачтено

Наименование учебных мероприятий	Количество баллов	Критерии и нормы оценки
Лекция	1	1 балл - посещение лекции; 0 баллов – отсутствие на лекционном занятии (нарушение дисциплины во время лекционного занятия)
Практическое занятие	3 /5	3/5 баллов – посещение практического занятия; выполнение заданий. 0 баллов – отсутствие на практическом занятии (нарушение дисциплины во время практического занятия)
Лабораторные работы	4/5	4/5 балла – выполнение работы; сдача отчета; 0 баллов – отсутствие на занятии (нарушение дисциплины во время лекционного занятия)
Итоговый тест по	100	

Наименование учебных мероприятий	Количество баллов	Критерии и нормы оценки
курсу через ЦТ		
Бонусные баллы	20	10 баллов - Грамотно написанный и увлекательно прочитанный доклад

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	Коник, Н. В.	Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0.	Учебное пособие	2022	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Л. Г. Елисеева [и др.]	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8.	Учебник	2020	ЭБС "ZNANIUM.COM"
3	В. И. Криштафович [и др.]	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс] : учебник / В. И. Криштафович [и др.] ; под общ. ред. В. И. Криштафович. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 432 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2606-5.	учебник	2017	ЭБС "Лань"
4	Минько Э. В.	Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Э. В. Минько, А. Э. Минько. - Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2017. - 373 с. - ISBN	учебное пособие	2017	ЭБС "IPRbooks"

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
		978-5-4486-0017-3.			

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	Кажаева О. И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов, обуч. по программам высш. проф. образования по специальности 080401.65 Товароведение и экспертиза товаров / О. И. Кажаева, Л. А. Манихина. - Оренбург : [ОГУ], 2014. - 211 с.	учебное пособие	2014	ЭБС "IPRbooks"
2	Чебакова Г. В.	Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 304 с. : ил. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006081-1.	учебное пособие	2014	ЭБС "ZNANIUM.COM"
3	О. К. Мотовилов [и др.]	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки [Электронный ресурс] : качество и безопасность : учеб. пособие / О. К. Мото-	учебное пособие	2016	ЭБС "Лань"

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библио- теке / Наимено- вание ЭБС
		вилов [и др.] ; под общ. ред. В. М. По- зняковского. - Изд. 4-е, испр. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2016. - 320 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1740-7.			
4	Григорян Е. С.	Товароведение [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. С. Григорян. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 265 с. : ил. - (Выс- шее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005764-4.	учебное пособие	2014	ЭБС "ZNANIUM.CO M"
5	Лисовская Д. П.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс] : учеб. по- собие для студентов учреждений высш. образования по специальностям "Ком- мерч. деятельность", "Товароведение и экспертиза товаров" / Д. П. Лисовская, Е. В. Рощина, Е. Б. Суконкина ; под общ. ред. Д. П. Лисовской. - Минск : Вышэй- шая школа, 2012. - 352 с. - ISBN 978-985- 06-1985-3 .	учебное пособие	2012	ЭБС "IPRbooks"
6	А. А. Ляшко [и др.].	Товароведение, экспертиза и стандарти- зация [Электронный ресурс] : учебник [для вузов] / А. А. Ляшко [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К°, 2013. - 660 с. - ISBN 978-55394-02005- 6.	учебник	2013	ЭБС "ZNANIUM.CO M"

8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. WebofScience [Электронный ресурс]: мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016 – Режим доступа: apps.webofknowledge.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
3. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
4. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Rus- sian OLP NL AcademicEdi- tion	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно
3	КонсультантПлюс	договор № 1522 от 25.12.2015, 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. (А-304)	Столы ученические двухместные (моноблоки) , стол преподавательский , стул преподавательский , доска аудиторная (меловая).
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинар-	Столы ученические двухместные (моноблоки), стол преподавательский, стул преподавательский , доска аудиторная

№ 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
	ского 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. (А-306)	(меловая), таблица Менделеева .
3	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. (А-307)	Стол ученический трехместный (моноблок), стол преподавательский, стул преподавательский доска аудиторная (меловая)
4	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. (А-308)	Стол ученический двухместный стул ученический, встроенный шкаф, стол преподавательский, стул преподавательский, шкаф , доска аудиторная (меловая), экран для проектора настенный, огнетушитель.
5	Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов. (А-313)	Печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке ЭП-4П; блинница электрическая HKN-CDE400; Столы лабораторный .; стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллажи металлические 6 полок; овина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический; овощерезка HKN-FNT; планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный ; шкафы для реактивов; Столы лабораторный с полками ; стол лабораторные без полок ; табуреты лабораторные ; раковины; Столы лабораторные с ящиками ; комплект

№ 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
		хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумбы; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский
6	Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов. (А-315)	Стол лабораторный, стеллаж для посуды деревянный, стеллаж металлический, ванна моечная двухсекционная, стол лабораторный металлический, ларь морозильный, холодильник, плита электрическая.
7	Помещение для самостоятельной работы студентов. (Г-401)	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет
8	Помещение для самостоятельной работы студентов. (С-401)	шкафы для документации, доски магнитные, столы письменные, столы компьютерные
9	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для проведения лабораторных работ. 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. (УЛК-812)	Стол ученические, стол преподавательский, стул, доска аудиторная (маркерная), компьютер.