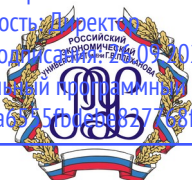
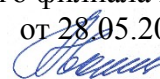


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 2024 09 22 26  
Уникальный идентификатор ключа:  
798bdac7556dca837786f61710b019a9070c3d4c1b0abac5a110c8c5199

Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанный дела

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ ИМ. Г.В.ПЛЕХАНОВА



УТВЕРЖДЕНО  
протоколом заседания Совета  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова  
от 28.05.2019 № 11  
Председатель  Г.Л. Авагян



## Кафедра торговли и общественного питания

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ для студентов приема 2020 г.

#### Б1.Б.15 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки 19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанный дела»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Краснодар  
2019 г.

**Рецензенты:**

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Шубина Л.Н., к.т.н., доцент кафедры техники и технологии общественного питания АНОО Краснодарский кооперативный институт филиал РУК

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»:**

**Цель изучения дисциплины** – формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, изучение тенденций развития рынка продовольственных товаров, их классификации, факторов формирующих и сохраняющих качество товаров, а также потребительских свойств и показателей качества.

**Задачи дисциплины:** изучение состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения, основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов, основных положений Технических регламентов на пищевую продукцию, изучение классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков; изучение требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах; изучение упаковки, маркировки и хранения продукции.

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

**Составитель:**


  
\_\_\_\_\_

Т.Б. Брикота, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

(подпись)

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент



С.Н. Диянова

(подпись)

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



О.Н. Карась, генеральный директор  
ООО «Сельдерей»



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>	<b>4</b>
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>7</b>
<b>III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....</b>	<b>9</b>
<b>IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>9</b>
<b>V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>17</b>
<b>VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....</b>	<b>21</b>
<b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>30</b>
<b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ .....</b>	<b>31</b>
<b>Лист регистрации изменений .....</b>	<b>38</b>
<b>Приложения:</b>	

**Образец экзаменационного билета**

**Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

# І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## 1.1 Цель дисциплины

Цель изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»: формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, изучение тенденций развития рынка продовольственных товаров, их классификации, факторов формирующих и сохраняющих качество товаров, а также потребительских свойств и показателей качества, необходимых для специалиста широкого профиля, способного работать на предприятиях торговли и других отраслей, в учреждениях и организациях государственного и негосударственного сектора, учебных учреждениях Российской Федерации.

## 1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Изучение состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения,
2. Изучение основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции,
3. Определение пищевой ценности продуктов,
4. Рассмотрение основных положений технических регламентов на пищевую продукцию,
5. Изучение классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков;
6. Изучение требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах;
7. Изучение упаковки, маркировки и хранения продукции.

## 1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.Б.15 «Товароведение продовольственных товаров» относится к базовой части учебного плана.

Дисциплина основывается на знаниях следующих дисциплин «Химия», «Микробиология».

Для успешного освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров», студент должен:

Знать: основные понятия, термины и их определения в области сертификации; формы оценки и подтверждения соответствия; основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки.

Уметь: работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров (техническими регламентами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.); проводить процедуры подтверждения соответствия

Владеть: методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил, навыками организации подтверждения соответствия.

Изучение дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» необходимо для дальнейшего изучения таких дисциплин как: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технология продукции общественного питания», «Управление качеством ресторанной продукции», «Современные системы и концепции питания», «Лечебно-профилактическое и диетическое питание», «Функциональное питание», а также прохождения практик и выполнения выпускной квалификационной работы.

## 1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	108		

Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	44,35	10,35	38,35
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	42	8	36
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ( )	14 (4)	4 (2)	16 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ( )	-	-	
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ( )	28 (8)	4 (2)	20 (6)
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-
5.Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2	2
6.Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэк)	0,35	0,35	0,35
Самостоятельная работа (СР). всего:	63,65	97,65	69,65
в том числе:		-	
самостоятельная работа в семестре (СРС)	30	91	36
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	33,65	6,65	33,65

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

### 1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ОПК-1** – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате освоения компетенции **ОПК-1** студент должен:

**1. Знать:** основные источники информации в области товароведения продовольственных товаров.

**2. Уметь:** определять необходимые источники информации, осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации с целью решения проблем профессиональной деятельности

**3. Владеть:** навыками представления информации в требуемом формате

**ПК-10** – способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

В результате освоения компетенции **ПК-10** студент должен:

**1. Знать:** ассортимент продукции производства предприятия общественного питания

**2. Уметь:** определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства, анализировать информацию по результатам продаж и

принимать решения в области контроля процесса продаж

**3. Владеть:** навыками контроля процесса продаж и системы товародвижения на предприятиях общественного питания

**ПК-15** – способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

В результате освоения компетенции **ПК-15** студент должен:

**1. Знать:** основные источники новой информации в области развития рынка продовольственных товаров

**2. Уметь:** осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития рынка продовольственных товаров, систематизировать и обобщать информацию

**3. Владеть:** техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития рынка продовольственных товаров

**ПК-33** – способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

В результате освоения компетенции **ПК-33** студент должен:

**1. Знать:** основные особенности проведения маркетинговых исследований и их значимость при выборе поставщиков пищевого сырья и продукции для предприятий общественного питания

**2. Уметь:** разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий общественного питания

**3. Владеть:** методикой разработки предложений по выбору поставщиков для предприятий общественного питания

### **1.6 Формы контроля**

Текущий контроль и рубежный контроль осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация проводится:

для очной формы обучения – в 4 семестре – экзамен;

для очно-заочной формы обучения – в 4 семестре – экзамен.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

### **1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Товароведение продовольственных товаров», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	4
Тема 1. Теоретические основы товароведения	Товароведение как учебная дисциплина. Задачи товароведения и его связь с другими дисциплинами. Ассортимент. Виды ассортимента. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров. Ассортимент, его признаки и пути совершенствования. Понятие о качестве. Термины и определения. Общие требования, предъявляемые к качеству товаров: социальные, функциональные, надежности, эргономические, эстетические, экологические и безопасности потребления. Потребительские свойства товаров и их показатели. Факторы, влияющие на качество товаров: формирующие; сохраняющие; стимулирующие. Оценка качества товаров. Номенклатура показателей. Методы определения показателей качества. Оценка уровня качества и конкурентоспособности. Методы оценки уровня качества товаров. Контроль качества товаров. Классификация дефектов. Градация товаров по качеству. Идентификация и фальсификация товаров: понятие, виды, признаки, методы.	ОПК-1 ПК-10	Входной контроль, лекция, практическое занятие, тестирование, доклад, самостоятельная работа студентов.
Тема 2. Классификация, ассортимент и качество продовольственных товаров	Классификация продовольственных товаров на основе комплексного (физиолого-биохимического и технологического) признака по группам, видам, разновидностям, типам, номера и маркам. Ассортимент и сортамент товаров. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров. Природные и торговые сорта. Специфические особенности оценки качества продовольственных товаров. Отбор средних образцов. Номенклатура показателей качества. Органолептическая оценка качества продовольственных товаров. Виды потерь, процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на величину потерь: качественное состояние товаров, тара и упаковка, условия и сроки транспортирования товаров. Пути снижения потерь: усиление контроля при приемке, учете качественного состояния товаров при транспортировании и размещении их на хранение. Хранение и предпродажная товарная обработка.	ОПК-1 ПК-10 ПК-15 ПК-33	Интерактивная лекция, практическое занятие, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 3. Зерномучные и плодоовощные товары	Зерно как сырье для зерномучных товаров. Пищевая ценность зерномучных товаров. Классификация зерномучных товаров. Характеристика основных групп зерномучных товаров: муки, крупы, хлебобулочных, макаронных изделий по пищевой ценности, факторам, формирующим качество. Оценка качества. Наиболее распространенные дефекты. Хранение зерномучных товаров. Потери и пути их снижения. Классификация свежих плодов и овощей на группы, виды, разновидности и сорта. Краткая характеристика важнейших плодов и овощей: семечковых, ягод, картофеля, корнеплодов, капустных, луковых и плодовых овощей по пищевой ценности и строению. Категории качества. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери и пути их снижения. Переработанная плодово-овощная продукция. Классификация по группам, видам, сортам. Краткая характеристика плодово-овощных консервов, квашеных овощей, быстрозамороженных и сушеных овощей и плодов по пищевой ценности, сырью, особенностям приготовления. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери и пути их снижения.	ОПК-1 ПК-10 ПК-15 ПК-33	Лекция, практическое занятие (круглый стол), тестирование, проверка ИДЗ, самостоятельная работа студентов
Тема 4. Кондитерские и	Классификация вкусовых товаров. Краткая характеристика основных групп товаров: чая, кофе,	ОПК-1	Лекция,

вкусовые товары	пряностей и приправ, безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков, плодоовощных соков по физиологическому действию на организм человека, факторам, формирующим качество	ПК-10 ПК-15	практическое занятие, тестирование,
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
	(сырье, особенности производства). Оценка качества вкусовых товаров. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери и пути их снижения. Классификация, ассортимент, виды и сорта кондитерских изделий. Краткая характеристика основных групп кондитерских изделий, по пищевой ценности, факторам, формирующим качество. Оценка качества. Дефекты. Хранение. Краткая характеристика основных групп кондитерских изделий: фруктово-ягодных, карамели, конфет, шоколада, печенья, пряников и др. по пищевой ценности и факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения.	ПК-33	самостоятельная работа студентов
Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо	Классификация, ассортимент, виды и сорта. Краткая характеристика: растительных масел, животных жиров, маргариновой продукции по пищевой ценности, факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения. Классификация, виды и ассортимент. Краткая характеристика молока, кисломолочных товаров, масла коровьего, сыров по пищевой ценности и факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения. Пищевая ценность яйца. Строение. Классификация. Оценка качества. Наиболее распространенные дефекты. Хранение, Потери при транспортировке и подготовке к реализации, пути их снижения.	ОПК-1 ПК-10 ПК-15 ПК-33	Лекция, практическое занятие (деловая игра), тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 6. Мясные товары	Пищевая ценность мяса и мясных товаров. Характеристика тканевого состава мяса. Классификация мяса по видам, полу, возрасту, упитанности убойного скота, а также термическому состоянию туш. Принцип деления на сорта и категории. Классификация, ассортимент, виды и сорта мясных товаров. Краткая характеристика основных групп мясных товаров: колбасных изделий, мясных копченостей, консервов по пищевой ценности, тканевому составу, факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Оценка качества. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации. Пути их снижения.	ОПК-1 ПК-10 ПК-15 ПК-33	Интерактивная лекция, практическое занятие, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 7. Рыбные продукты	Пищевая ценность рыбы и рыбных товаров. Характеристика тканевого состава рыбы. Основные промысловые семейства рыбы, их краткая характеристика. Классификация, ассортимент, виды рыбных товаров. Краткая характеристика основных групп рыбных товаров: рыбы живой, охлажденной, мороженой, соленой, копченой, рыбных консервов и пресервов по пищевой ценности, факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при транспортировке, хранении и подготовки к реализации, пути их снижения	ОПК-1 ПК-10 ПК-15 ПК-33	Лекция, практическое занятие (круглый стол), тестирование, проверка ИДЗ, доклад, самостоятельная работа студентов



### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

#### 1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой;
- тестирование;
- собеседование;
- подготовка доклада;
- подготовка ИДЗ.

#### 2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивная лекция;
- круглый стол;
- деловая игра.

### IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1 Литература

##### Основная литература:

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с.: ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=511978>

2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-106286-9 (online) - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=947717>

3. Пучкова, Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учебное пособие / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — ISBN 978-5-394-02989-9. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/103771/#1>

##### Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей». <https://base.garant.ru/10106035/>

2. Федеральный закон «О техническом регулировании». <https://base.garant.ru/12129354/>

3. Общероссийский классификатор продукции. <http://ivo.garant.ru/#/document/136900/paragraph/15371:0>

4. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Российской Федерации (ТН ВЭД России) / ГТК Российской Федерации. <http://ivo.garant.ru/#/document/750000/paragraph/28781:0>

5. Технический регламент ТС «О безопасности упаковки». <http://docs.cntd.ru/document/902299529>

6. Технический регламент ТС «О безопасности зерна». <http://docs.cntd.ru/document/902299529>

7. Технический регламент ТС "О безопасности пищевой продукции". <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

8. Технический регламент ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки".

<http://docs.cntd.ru/document/902320347>

9. Технический регламент ТС "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей. <http://docs.cntd.ru/document/902320562>

10. Технический регламент ТС "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания". <http://docs.cntd.ru/document/902352823>

11. Технический регламент ТС "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". <http://docs.cntd.ru/document/902359401>

12. Технический регламент ТС "О безопасности молока и молочной продукции". <http://docs.cntd.ru/document/499050562>

13. Технический регламент ТС "О безопасности мяса и мясной продукции". <http://docs.cntd.ru/document/499050564/>

#### **Дополнительная литература:**

1. Теоретические основы товароведения: Учебник [Электронный ресурс] / Николаева М. А. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=502706>

2. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник [Электронный ресурс] / В.М. Позняковский. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=460795>

3. Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчианц О.В., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 400 с.: ISBN 978-5-394-02300-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415542>

4. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/Т.Н.Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-009974-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=463725>

5. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-004440-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=463725>

6. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебное пособие для бакалавров / Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с.: - (Учебные издания для бакалавров) ISBN 978-5-394-02407-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=510158>

7. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С., - 6-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 328 с.: ISBN 978-5-394-02988-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430491>

8. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие [Электронный ресурс] / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=500197>

9. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Сидоренко Ю. И. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 182 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Обложка) ISBN 978-5-16-009882-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=541927>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении Б.

#### **4.2 Перечень информационно-справочных систем**

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)

2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)

3. Инженерный справочник физических свойств веществ

<https://dpva.ru/Guide/GuideMatherials/>

4. Справочник химических свойств веществ <http://thermalinfo.ru/>

#### **4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов**

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>

2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>

3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>

4. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

#### **4.4 Перечень профессиональных баз данных**

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>

2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>

3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>

4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>

5. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>

#### **4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>

2. Оборудование для предприятий общественного питания – [www.oopht.ru](http://www.oopht.ru)

3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>

4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-i-engineering-mieniu.html>

5. Управление наполнением меню - menu engineering - [http://trade-drive.ru/services/analysis\\_restaurant\\_business/engineering\\_analysis/](http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/)

6. Восточные кухни – [www.susi.ru](http://www.susi.ru)

7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>

8. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

#### **4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения**

1. Операционная система Windows 10

2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,

3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,

4. PeaZip,

5. Adobe Acrobat Reader DC

#### **4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

##### **Тема 1. Теоретические основы товароведения**

**Литература: О - 1,3,; НПД – 1-5,7; Д – 1,6,8,9**

**Темы докладов**

1. Актуальные проблемы товароведения на современном этапе
2. Идентификация и фальсификация товаров
3. Качество. Понятие, показатели. Уровень качества
4. Ассортиментная политика и управление ассортиментом. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров.
5. Назначение информации о товарах. Виды информации. Разновидности информации.

**Индивидуальные задания**

1. Изучить и законспектировать методы оценки уровня качества товаров.
2. Классификация дефектов. Сделать коллекцию дефектов какого-либо товара.
3. Потребительские свойства товаров и их показатели. Охарактеризовать потребительские свойства конкретного вида продукции.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Ассортимент. Виды ассортимента.
2. Понятие о качестве. Термины и определения.
3. Оценка качества товаров.
4. Номенклатура показателей.
5. Методы определения показателей качества.
6. Контроль качества товаров.
7. Градация товаров по качеству.

**Тема 2. Классификация, ассортимент и качество продовольственных товаров**

**Литература: О - 1,3,; НПД – 1-5,7; Д – 1,6,8,9**

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Понятие классификации как метода товароведения.
2. Сущность и особенность иерархического метода классификации. Преимущества и недостатки.
3. Применение фасетного метода классификации, его преимущества и недостатки.
4. Кодирование товаров и методы кодирования.
5. Классификаторы, их структура и категории.
6. Что означает широта ассортимента
7. Что характеризует полнота ассортимента
8. Поясните понятия устойчивость, новизна и структура ассортимента.
9. Что такое рациональность ассортимента
10. Формирование ассортимента: понятие, этапы и влияющие факторы.

**Тема 3. Зерномучные и плодоовощные товары**

**Литература: О - 1,2,3; НПД – 5,6,7,8; Д – 1,2,5,6,8,9**

**Темы докладов:**

1. Физиологические процессы, протекающие в плодах и овощах на этапах товародвижения
2. Роль и значение зерна в питании человека и производстве пищевых продуктов
3. Дефекты мякиша хлеба

4. Основные физико-механические характеристики плодов и овощей
5. Ассортимент свежей плодоовощной продукции
6. Физиологические процессы, протекающие в плодах и овощах на этапах

товародвижения

7. Роль и значение зерна в питании человека и производстве пищевых продуктов
8. Дефекты мякиша хлеба
9. Основные физико-механические характеристики плодов и овощей
10. Ассортимент свежей плодоовощной продукции

### Индивидуальные задания

1. Законспектируйте в тетради классификацию зерна по группам по ботанической принадлежности. Какие зерновые культуры входят в каждую из групп.

2. Схематично изобразите в тетради этапы производства крупы. На лабораторных занятиях, пользуясь готовым рисунком, поэтапно опишите процесс производства крупы.

3. Пользуясь учебником, изучите и законспектируйте процесс производства бараночных изделий. Какие показатели качества бараночных изделий формируются на каждом этапе производства?

4. Изучите п. 2.2.8 «Подтверждение соответствия свежих плодов и овощей».

Продолжите предложения:

Декларирование соответствия свежих плодов и овощей про-изводят согласно требованиям \_\_\_\_\_. При обращении продукции на территории Таможенного союза, экспорте или импорте осуществляется декларирование о соответствии требованиям \_\_\_\_\_. Документами, подтверждающими соответствие продукции установленным требованиям при обязательной оценке соответствия свежей плодоовощной продукции, является \_\_\_\_\_. Органической называется свежая плодоовощная продукция, произведённая с использованием технологий, обеспечивающих их производство без применения пестицидов и других средств защиты растений, \_\_\_\_\_. При перемещении свежей плодоовощной продукции по территории России осуществляется охрана территории от \_\_\_\_\_. При перемещении плодоовощной продукции через таможенную границу ТС действует \_\_\_\_\_.

(нормативный документ)

### Вопросы для самоконтроля:

1. Пищевая ценность зерномучных товаров.
2. Классификация зерномучных товаров.
3. Классификация свежих плодов и овощей на группы, виды, разновидности и сорта.
4. Оценка качества.
5. Наиболее распространенные дефекты.
6. Потери и пути их снижения.

## Тема 4. Кондитерские и вкусовые товары

Литература: О - 1,2,3; НПД – 5,7,8,11; Д – 2,4,6,8,9

### Вопросы для самоконтроля:

1. Назовите факторы, формирующие качество печенья.
2. По каким показателям оценивают качество печенья?
3. Перечислите градации качества печенья.
4. По каким признакам проводят классификацию печенья?
5. Особенности химического состава и пищевой ценности сахарного и затяжного печенья?
6. Требования к качеству печенья.
7. Назовите дефекты печенья.

8. Назовите режимы и сроки хранения печени.
9. Расскажите методику определения щелочности печени? Что характеризует данный показатель.
10. Расскажите методику определения намокаемости печени? Что характеризует данный показатель.
11. Назовите требования к качеству печени?
12. Особенности органолептической оценки качества печени.
13. На какие группы делятся кондитерские товары в зависимости от применяемого способов изготовления сырья.

### **Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо**

**Литература: О - 1,2,3; НПД – 5,7,8,12; Д – 1,2,6,7,8,9**

#### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Какие вещества молока обуславливают его пищевую ценность?
2. В чем заключаются особенности состава и свойств белков молока?
3. В чем заключаются особенности состава и свойств молочного сахара?
4. В чем особенности минерального и витаминного состава молока?
5. Перечислите показатели безопасности молока, указанные в ФЗ «Технический регламент на молоко и продукты его переработки».
6. Требования к качеству молока.
7. Назовите органолептические и физико-химические показатели качества молока.
8. Что характеризует показатель плотности молока.
9. Что характеризует показатель кислотности молока.
10. Расскажите классификацию молока.
11. Чем отличается процесс пастеризации и стерилизации.
12. Перечислите продукты, относящиеся к группе молочных.
13. Особенности маркировки у и упаковки молока.

### **Тема 6. Мясные товары**

**Литература: О - 1,2,3; НПД – 5,7,8,13; Д – 1,2,6,8,9**

#### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Чем обусловлена пищевая ценность колбасных изделий.
2. Как классифицируют колбасные изделия по виду термической обработки?
3. Какое сырье используют для производства колбасных изделий?
4. Какие компоненты посолочных смесей вы знаете? Расскажите о значении каждого из них.
5. Как изменяется качество колбас при избыточном введении нитритов, аскорбинатов, соли, крахмала, крови, продуктов переработки сои, фосфатов и других компонентов?
6. Опишите основные этапы производства колбасных изделий.
7. Какие дефекты образуются при нарушении режимов технологического процесса производства колбас?
8. Требования к качеству колбасных изделий.
9. В какой последовательности осуществляют органолептическую оценку качества колбас? Какие показатели при этом определяют?
10. Какие дефекты колбас выявляются при наружном осмотре целого продукта?
11. Какие показатели качества колбасных изделий определяют химическими методами анализа? В чем заключается сущность каждого из них?
12. Колбасы с какими дефектами не допускаются к реализации?

13. Назовите условия, сроки хранения и реализации колбасных изделий.

## **Тема 7. Рыбные продукты**

**Литература: О - 1,2,3; НПД – 5,7,8; Д – 1,2,6,8,9**

### **Темы докладов:**

1. Пищевая ценность рыбы и рыбных товаров
2. Основы систематизации промысловых рыб
3. Инфекционные и паразитарные болезни рыб

### **Индивидуальные задания:**

1. Законспектируйте в тетради классификацию рыб и рыбообразных по размерам, образу жизни и другим признакам. В чем особенность образа жизни полупроходных рыб? Какую рыбу называют жирующей? Приведите пример проходной рыбы?

2. Законспектируйте характеристику, требования к качеству, безопасности, а также упаковке, транспортировке и хранению на выбор: а) живой рыбы; б) охлажденной рыбы; в) мороженой рыбы; г) филе рыбы д) кулинарным рыбным полу-фабрикатам; е) кулинарным рыбным изделиям.

3. Используя учебник, нормативные документы и интернет ресурсы, подготовьте конспект на одну из тем: «Консервы из рыбы» или «Пресервы из рыбы» по следующему плану:

- определение консервов/пресервов из рыбы.
- групповой ассортимент.
- требования к качеству.
- созревание и хранение.
- особенности ассортимента импортируемой продукции.
- дефекты

### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Каковы основные показатели качества баночных консервов?
2. Как поступите с бомбажной консервной банкой?
3. В каких условиях следует хранить баночные консервы?
4. Почему в процессе хранения мороженой рыбы в холодильнике может происходить ее порча?
5. На каких физических процессах основан посол рыбы? В чем сущность процесса посола?
6. Перечислите недостатки и преимущества посола рыбы.
7. Что происходит с рыбой в процессе копчения?
8. Как отличить рыбу холодного копчения от рыбы горячего копчения? Какая из них будет лучше сохраниться и почему?
9. Чем рыбные пресервы отличаются от рыбных консервов?
10. Какие требования предъявляют к качеству рыбных консервов и пресервов?

### **4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для реализации дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.



## V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Теоретические основы товароведения	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., Док	4	-	<i>Входной контроль, тест, доклад</i>
Тема 2. Классификация, ассортимент и качество продовольственных товаров	2	4	-	6	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит.	4	-	<i>Тест</i>
Тема 3. Зерномучные и плодоовощные товары	2	4	-	6	-	К-ст/2	-	-	-	-	Лит., ИДЗ, подгот. к ТК	4	-	<i>Тест, проверка К-ст, проверка ИДЗ, контрольная работа №1</i>
Тема 4. Кондитерские и вкусовые товары	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит.	4	-	<i>Тест</i>
Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо	2	4	-	6	-	ДИ/4	-	-	-	-	Лит.	4	-	<i>Тест, деловая игра</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 6. Мясные товары	2	4	-	6	ИЛ/2	-					Лит.	4		<i>Тест</i>
Тема 7. Рыбные продукты	2	4	-	6	-	К-ст/2	-	-	-	-	Лит., ИДЗ, Док, подгот. к ТК	6	-	<i>Тест, проверка ИДЗ, доклад, проверка К-ст, контрольная работа №2</i>
<b>Итого:</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>-</b>	<b>42</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	
<b>Экзамен</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>33,65</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>42</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	<b>33,65</b>	<b>108</b>

Тематический план изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» для студентов **заочной формы обучения** представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, **таблица 3**

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час	контроль/СР в сессию		
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Теоретические основы товароведения	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит.	13	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 2. Классификация, ассортимент и качество продовольственных товаров	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит.	13	-	<i>Контрольная работа</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 3. Зерномучные и плодоовощные товары	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит.	13	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 4. Кондитерские и вкусовые товары	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	13	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо	-	2	-	2	-	ДИ/2	-	-	-	-	Лит.	13	-	<i>Контрольная работа, деловая игра</i>
Тема 6. Мясные товары	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	13	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 7. Рыбные продукты	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	13	-	<i>Контрольная работа</i>
<b>Итого:</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>91</b>	<b>-</b>	
<b>Экзамен</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>6,65</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>91</b>	<b>6,65</b>	<b>108</b>

Тематический план изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 4

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, <b>ИК</b>	Контактная работа по промежуточной аттестации, <b>Катт</b>	Консультация перед экзаменом, <b>КЭ</b>	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экс. сессии, <b>Каттэкз</b>					
	лек	прак	лаб	в	В т.ч. интерак-									
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
Тема 1. Теоретические основы	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., Док	6	-	<i>Входной контроль, тест, доклад</i>

товароведения	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 2. Классификация, ассортимент и качество продовольственных товаров	4	2	-	6	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит.	4	-	<i>Тест</i>
Тема 3. Зерномучные и плодоовощные товары	2	4	-	6	-	К-ст/2	-	-	-	-	Лит., ИДЗ, подгот. к ТК	6	-	<i>Тест, проверка К-ст, проверка ИДЗ, контрольная работа №1</i>
Тема 4. Кондитерские и вкусовые товары	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит.	6	-	<i>Тест</i>
Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо	2	2	-	4	-	ДИ/2	-	-	-	-	Лит.	4	-	<i>Тест, деловая игра</i>
Тема 6. Мясные товары	2	4	-	6	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит.	4	-	<i>Тест</i>
Тема 7. Рыбные продукты	2	4	-	6	-	К-ст/2	-	-	-	-	Лит., ИДЗ, Док, подгот. к ТК	6	-	<i>Тест, проверка ИДЗ, доклад, проверка К-ст, контрольная работа №2</i>
<b>Итого:</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	
<b>Экзамен</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>33,65</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>33,65</b>	<b>108</b>

\*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
Док	Доклад
К-ст	Кейс-стади
ИЛ	Интерактивная лекция
ИДЗ	Индивидуальное домашнее задание
ДИ	Деловая игра
Лит.	Работа с литературой
ТК	Текущий контроль
Т	Тестирование

## VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» разработан в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Фонд оценочных средств хранится на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» представлены в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров», необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности включают в себя:

**1. Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин**

**1. Гетероферментативные молочнокислые бактерии в процессе брожения не образуют:**

- а) молочную кислоту;
- б) этиловый спирт;
- в) уксусную кислоту;
- г) пропионовую кислоту.

**2. К микроэлементам, входящим в состав клеток микроорганизмов, не относится:**

- а) медь;
- б) цинк;
- в) марганец;
- г) калий.

**3. При получении сырокопченых и сыровяленых колбас подготовленный фарш набивают в оболочку, после чего колбасы созревают при низких температурах. Какие из перечисленных микроорганизмов вносят в фарш для повышения органолептических свойств и ускорения созревания?**

- а) *Lactobacillus plantarum*;
- б) *Streptococcus lactis*;

в) Alcaligenes.

## 2. Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» не предусмотрена курсовая работа.

## 3 Вопросы к экзамену

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Основные категории товароведения. Актуальные проблемы товароведения на современном этапе
2.	Цели и задачи классификации товаров. Объект и признак классификации. Принципы и правила классификации. Системы классификации товаров.
3.	Классификация продовольственных товаров. Виды классификации: происхождение, химический состав, степень обработки, назначение товаров и др. Понятие ассортимента.
4.	Основные положения ГОСТ Р 51074-2003 «Товары пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей» и др.
5.	Основные положения Закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
6.	Основные положения Закона «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
7.	Основные положения Закона «О защите прав потребителей»
8.	Пищевая ценность продовольственных товаров. Энергетическая, физиологическая, биологическая ценность. Характеристика.
9.	Химический состав пищевых продуктов. Принципы сбалансированного питания. Пищевые и биологически активные добавки.
10.	Качество и безопасность продовольственных товаров. Показатели качества и безопасности. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
11.	Стандартизация и сертификация продовольственных товаров, декларация соответствия.
12.	Органолептические и физико-химические методы контроля качества продовольственных товаров. Характеристика методов.
13.	Фрукты и овощи свежие: классификация, химический состав и пищевая ценность, роль в питании их различных видов.
14.	Основы выбора режима хранения свежих плодов и овощей; понятие «оптимальный режим хранения», принципы выбора тары и упаковки для сохранения качества.
15.	Алгоритм, используемый при оценке качества свежих плодов и овощей. Показатели качества, дефекты и болезни допустимые и недопустимые.
16.	Фрукты и овощи переработанные: ассортимент, пищевая ценность, факторы, влияющие на качество, показатели качества.
17.	Зерновые и бобовые культуры: классификация, химический состав и пищевая ценность, роль в питании, назначение отдельных видов зернобобовых культур.
18.	Мука: виды, принципы деления на товарные сорта, химический состав, назначение различных видов муки, пищевая ценность, дефекты, экспертиза качества.
19.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество муки. Оценка качества муки.
20.	Крупа: виды, пищевая ценность и химический состав различных видов круп, дефекты, экспертиза качества.
21.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество крупы. Процессы, протекающие при хранении. Оценка качества крупы.
22.	Макаронные изделия: классификация, ассортимент, пищевая ценность и роль в питании, дефекты, экспертиза качества.
23.	Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества макаронных изделий. Оценка качества макаронных изделий.
24.	Хлеб и хлебобулочные изделия: ассортимент, химический состав и пищевая ценность, экспертиза качества.
25.	Факторы, влияющие на качество и сохраняемость хлеба, дефекты и болезни. Оценка качества хлеба.
26.	Кондитерские товары: классификация, ассортимент, пищевая ценность, роль в питании.
27.	Карамель: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.

28.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество карамели. Дефекты. Оценка качества карамели.
29.	Шоколад: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
30.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество шоколада. Дефекты шоколада. Оценка качества шоколада.
31.	Печенье: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
32.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество печенья. Дефекты печенья. Оценка качества.
33.	Вкусовые товары: классификация, пищевая ценность и роль отдельных видов в питании.
34.	Вина виноградные: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
35.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество виноградных вин. Дефекты и болезни вина. Оценка качества.
36.	Чай: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
37.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество чая. Дефекты чая. Оценка качества.
38.	Кофе: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
39.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество кофе. Дефекты кофе. Оценка качества.
40.	Жиры: классификация, химический состав и роль в питании.
41.	Способы получения растительных масел. Процессы производства, влияющие на качество и потребительские свойства растительных масел. Условия и сроки хранения, дефекты.
42.	Экспертиза качества растительных масел. Факторы, формирующие и сохраняющие качество растительных масел.
43.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество животных жиров. Дефекты, экспертиза качества.
44.	Молоко: роль в питании и пищевая ценность, ассортимент, экспертиза качества.
45.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество молока. Процессы, протекающие при хранении. Дефекты. Оценка качества молока.
46.	Кисломолочные товары: классификация, роль в питании и пищевая ценность, особенности химического состава разных групп кисломолочных товаров.
47.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество кисломолочных товаров. Дефекты. Экспертиза качества.
48.	Сыры: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
49.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество сыров. Дефекты. Оценка качества сыров.
50.	Мясо: классификация, виды термической обработки, химический состав разных видов мяса, роль в питании, виды продуктов, получаемых из мяса.
51.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество мяса. Дефекты мяса. Экспертиза качества.
52.	Колбасные изделия: классификация, пищевая ценность и роль в питании, экспертиза качества.
53.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество колбасных изделий. Сохраняемость колбас разных групп. Дефекты колбас. Оценка качества.
54.	Мясные копчености: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
55.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных копченостей. Дефекты. Оценка качества.
56.	Яйца и яйцепродукты: виды по происхождению, роль в питании и химический состав, градация по качеству и сохраняемости.
57.	Экспертиза качества яиц и яйцепродуктов. Дефекты. Режимы и условия хранения.
58.	Пищевая ценность и роль в питании рыбы и рыбных товаров. Классификация промысловых рыб.
59.	Рыбные консервы и пресервы: пищевая ценность, классификация, экспертиза качества.
60.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбных консервов и пресервов. Дефекты. Оценка качества.
61.	Живая, охлажденная и мороженая рыба, влияние условий обработки на качество. Пищевая ценность, экспертиза качества.
62.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбы разной степени охлаждения. Дефекты. Оценка качества.
63.	Соленые, вяленые, копченые и сушеные рыбные товары: ассортимент, пищевая ценность, экспертиза качества.
64.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбы разных способов обработки. Дефекты. Оценка качества.
65.	Икорные товары: пищевая ценность, классификация, экспертиза качества.
66.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество икорных товаров. Дефекты. Оценка качества.
67.	Особенности химического состава продовольственных товаров.
68.	Пищевая ценность продовольственных товаров, ее характеристика.

69.	Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров.
70.	Потери, имеющие место при хранении продовольственных товаров. Нормируемые и активируемые потери.
71.	Консервирование продукции как метод сохранения качества и расширения ассортимента продовольственных товаров. Методы консервирования.
72.	Безопасность продуктов питания. Концепция здорового питания.

### Практические задания (задачи) к экзамену

1.	Сыр "Российский" в 100 г содержит белка 24,2%. Какое количество необходимо употребить человеку данного сыра для удовлетворения суточной потребности в белках? Какие пищевые продукты являются наиболее богатым источником белков? Назовите основные свойства белков? Укажите классификацию белков.
2.	Сливочное масло сладко-соленое, содержит 85,4% жира. Какое количество масла сливочного необходимо человеку для удовлетворения суточной потребности в жире? Объясните понятие гидрогенизации жира? Назовите причины прогоркания жиров, как это предотвратить?
3.	Грибы "Шампиньоны нарезанные" быстрозамороженные содержат 5,6 мг витамина С. Сколько необходимо употребить шампиньонов для удовлетворения суточной потребности человека в витамине С? Какие продукты питания являются источником витамина С?
4.	На мукомольный комбинат "Российский" поставлена партия пшеницы Саратовская 46 в количестве 4 т. Была отобрана средняя проба и проведён физико-химический анализ партии, который установил следующее: массовая доля влаги – 12,5%, массовая доля клейковины I группы – 28,5%, стекловидность 58%, натура – 747 г/дм <sup>3</sup> , число падения – 190, сорная примесь – 2%, зерновая примесь 3%, зерно I степени обесцвеченности, посторонних запахов не имеет. 1. Определите фактическую классовую и типовую принадлежность данной партии пшеницы. 2. В зависимости от каких показателей пшеницу делят на типы, подтипы, классы?
5.	На хлебозавод "Колос" для выпечки батонов была поставлена партия муки пшеничной хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 15 т. По условиям договора данная мука соответствует высшему сорту. Была отобрана средняя проба для физико-химического анализа, который показал следующие результаты: • цвет белый с желтоватым оттенком; • массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,58%; • массовая доля сырой клейковины – 35%; • остаток на сите по ГОСТ 4403 из шёлковой ткани № 43 – 3,2%; • число падения – 190. После пробной выпечки поверхность батонов потрескалась. 1. Определите соответствие данной партии муки высшему сорту. 2. Как необходимо поступить с данной партией муки?
6.	В магазин "Хлеб" поступила партии батонов в количестве 27 штук из муки первого сорта. Физико-химическая экспертиза показала следующее: • влажность мякиша – 23%; • кислотность мякиша – 2,8 °Н; • пористость мякиша – 78%. 1. Рассчитайте выборку батонов для оценки их качества. 2. Соответствует ли данная партия требованиям ГОСТа?
7.	На плодоовощной склад г. Мичуринска доставили партию картофеля, по сопроводительным документам соответствующего первому классу в количестве 2 т, в мешках по 50 кг. Клубни целые, чистые, без излишней внешней влажности, с плотной кожурой. Запах и вкус соответствуют данному сорту. Разница между наименьшим и наибольшим поперечными диаметрами клубней 35 мм, подмороженные клубни 2%, содержание клубней с механическими повреждениями 5%. 1. Дайте заключение о качестве партии картофеля, как вы поступите в данной ситуации. 2. Определите объём выборки для данной партии. 3. Как должна проводиться транспортировка картофеля свежего?
8.	На плодоовощную базу "ПомидорКа" 15.09.19 г. поступила партия моркови для последующей её реализации населению в количестве 500 кг, в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует классу "Экстра". В ходе проведения экспертизы было установлено следующее: • морковь чистая, корнеплоды целые, без повреждения вредителями; • имеются природные трещины в корковой части 2,7 мм; • имеются корнеплоды длиной 12 ... 15 см с зеленоватой частью головки толщиной 0,7 см. • размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 3,5 см; • размер корнеплодов по длине составляет 12 ... 17 см. 1. Соответствует данная партия моркови классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?



	2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии моркови.
9.	<p>В адрес оптовой плодоовощной базы автотранспортом поступила партия лука репчатого в количестве 500 кг в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует первому классу. При приёмке товара было обнаружено, что 3 мешка были повреждены и часть лука высыпалась на дно фургона. Было принято решение провести экспертизу качества данной партии лука, которая установила: луковицы вызревшие, не проросшие, без повреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру от 3,8 см, 10% луковиц имеют высушенную шейку более 5 см, у 3% луковиц отсутствуют сухие чешуйки более чем на 1/3 поверхности.</p> <p>1. Соответствует данная партия лука классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?</p> <p>2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии лука.</p>
10.	На базу г. Москвы поступило Ют муки. Через 30 суток хранения мука была реализована в количестве 9,998 т. Рассчитайте размер списанной естественной убыли.
11.	Дайте заключение о качестве весовых сухарей Московские, если в объединенной пробе массой 1 кг обнаружено: 0,09 кг сухарей уменьшенного размера; 0,04 кг лома; 0,01 кг горбушек; на нейтрализацию кислот, содержащихся в 10 г сухарей, пошло 0,8 мл 0,1N раствора NaOH. Возможна ли реализация? Можно ли предъявить претензии поставщику?
12.	В магазин поступила партия фасованной короткой лапши Яичная группы Б в/с (масса нетто потребительской упаковки — 0,4 кг) в количестве 300 кг в картонных коробках по 20 кг. При приемке обнаружены три коробки поломанные. В каждой упаковочной единице, отобранной из выборки из целых коробок, обнаружено: 4 г обломков лапши длиной 0,5— 1 см; 2 г изделий с отклонением от заданной формы. В навеске из поломанных коробок обнаружено: 80 г обломков лапши длиной 0,3—0,5 см; 40 г изделий с отклонением от заданной формы. Дайте заключение о качестве лапши из целых и поломанных ящиков. Можно ли усреднить результаты оценки качества? Ответ аргументируйте.
13.	<p>На оптовый склад поступила партия консервов "Зелёный горошек" торговой марки "Арлекин" высшего сорта в жестяных банках массой нетто 150 г. Проведённая экспертиза показала следующие результаты: доля битых зёрен 6,7% от массы горошка, цвет зёрен неоднородный, от тёмно- до светло-зелёного цвета, запах соответствующий данному виду продукта, консистенция мягкая неоднородная, заливочная жидкость мутная с крахмалистым осадком, массовая доля нетто зеленого горошка 87%.</p> <p>1. Дайте заключение о качестве данной партии консервов. Как поступить с данной партией?</p> <p>2. Определите объём выборки для проведения экспертизы.</p>
14.	<p>На оптовую базу "Калач" поступила автотранспортом партия крахмала картофельного. По договору крахмал должен соответствовать сорту "Экстра". Общий объём партии составил 2,5 т, партия была расфасована в холщовые мешки по 50 кг каждый. В ходе приёмки товара был обнаружен надрыв мешка, а взвешивание показало массу мешка крахмала 45 кг. Было принято решение о проведении экспертизы качества, которая показала: крахмал белый, массовая доля влаги 18%, массовая доля золы 0,35%, кислотность 7,6%, количество крапин на 1 дм<sup>2</sup> поверхности крахмала 89 шт.</p> <p>1. Дайте заключение о соответствии данной партии крахмала заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией крахмала?</p> <p>2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.</p>
15.	<p>На оптовую базу по договору поставки 02.07.19 г. должна была быть отгружена партия сахара-рафинада прессованного колотого. Фактически отгрузка состоялась 05.07.19 г. Поставщик объяснил это форс-мажорным обстоятельством: 01.07.19 г. был ливневый дождь, который размыл участок дороги от склада поставщика до федеральной трассы, при этом, заверил, что сахар под дождь не попал.</p> <p>Руководством оптовой базы было принято решение о проведении экспертизы качества данной партии сахара-рафинада. Экспертиза установила: сахар сладкий без посторонних запахов сыпучий, обнаружены комочки слипшегося сахара диаметром до 1,5 см, раствор сахара имеет мутный осадок, массовая доля сахарозы 99,9%, массовая доля влаги 0,27%.</p> <p>1. Как должен поступить покупатель в связи с несвоевременной отгрузкой партии?</p> <p>2. Дайте заключение о качестве данной партии сахара.</p>
16.	<p>В магазин "Берёзка" была поставлена партия водки "Люкс" марки "Пшеничная" в стеклянных бутылках по 0,75 л. Количество 20 бутылок. Органолептические показатели водки: прозрачная бесцветная жидкость без посторонних включений и осадка. Физико-химические показатели: крепость 40%, щелочность 2,5 см<sup>3</sup>, массовая концентрация уксусного альдегида 2,7 мг, массовая доля концентрации сложных эфиров 7,0 мг.</p> <p>1. Дайте заключение о соответствии данной партии пива нормативному стандарту. Как необходимо поступить с данной партией пива?</p> <p>2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.</p>
17.	В магазин "Магнит" поступила партия сыра "Домашний" (твёрдых сортов) в 15 ящиках массой нетто 250 кг. По органолептическим показателям сыр имеет вкус и запах сырный горьковато-пряный, цвет светло-жёлтый,

	<p>неравномерный. По физико-химическим показателям доля влаги 45%, жира 58%, соли 3,1%.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности.</li> <li>2. Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединённой пробы для анализа сыра.</li> </ol>
18.	<p>В специализированный магазин "Молочные реки" от комбината "Молочник" поступила партия ряженки марки "Веселая бурёнка". Данная партия ряженки имела равномерный светло-кремовый цвет, однородную консистенцию, содержание жира 10,2%, белка 1,4%, СОМО 12,3%.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте характеристику качества данной партии ряженки.</li> <li>2. Какие документы должны быть составлены при приёмке по количеству и качеству и при обнаружении несоблюдения договора поставки?</li> </ol>
19.	<p>В магазин поступила партия яблок Анис белый в количестве 3,6 т в ящиках по 20 кг. Дайте заключение о качестве, если при приемке оказалось: размер плодов по наибольшему поперечному диаметру — 50—55 мм; поврежденных плодояжкой — 2,2 кг; с 1—2 зажившими повреждениями кожицы — 4,2 кг.</p>
20.	<p>В магазин "У дома" поступила партия масла сладкосливочного классической жирности в количестве 56 упаковок по 150 г. При приёмке была обнаружена недостача 5 упаковок масла. Был составлен акт, отобрана проба и проведена экспертиза качества масла: консистенция плотная, поверхность на срезе влажная на вид, массовая доля жира 83%, массовая доля влаги 19,3%, массовая доля соли 1,7%.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте заключение о соответствии данной партии масла заявленному виду.</li> <li>2. Какие документы должны быть представлены поставщиком для подтверждения качества продукции?</li> </ol>
21.	<p>В магазин поступила партия свеклы, фасованной в сетчатые мешки, массой по 1,5 кг (масса партии — 450 кг). При разборке объединенной пробы оказалось: корнеплодов с механическими повреждениями на глубину 0,5—0,8 см — 2 кг; с зарубцевавшимися трещинами — 0,7; подмороженных — 0,25 кг. Дайте заключение о качестве партии свеклы.</p>
22.	<p>В магазин поступила партия свежего чеснока Сочинский в количестве 1,4 т в ящиках по 40 кг. Чеснок расфасован в сетчатые мешки по 0,5 кг. При приемке в объединенной пробе оказалось: размер луковиц по наибольшему диаметру 2,5—3 см, луковиц диаметром 2,0—2,4 см — 2,8 кг, луковиц с отпавшими 1—2 зубками — 2,1, с механическими повреждениями — 1,4, запаренных луковиц — 0,28 кг. Рассчитайте фактическое качество (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода) и определите товарный сорт. Возможна ли приемка данной партии, если в качественном удостоверении значится: стандарт — 95%, нестандарт — 4, отхода — 1%?</p>
23.	<p>Дайте заключение о качестве яблок сушеных, нарезанных, неочищенных, с семенной камерой, не обработанных сернистым ангидридом, если в объединенной пробе массой 550 г обнаружено: 110 г дефектных плодов; 66 г поврежденных с/х вредителями; 33 г примесей растительного происхождения. Возможна ли реализация данных сушеных яблок, если в сопроводительном документе значился в/с? Ваши действия как товароведа?</p>
24.	<p>В гипермаркет "Бест фуд" поступила партия краковских колбас полукопчёных высшего сорта. При проведении приёмки по количеству и качеству было установлено: батоны в виде колец с внутренним диаметром 15 см, батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, у пяти батонов повреждена оболочка, консистенция упругая, фарш равномерно перемешан, массовая доля влаги 47%, массовая доля поваренной соли 3,7%.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте заключение о качестве данной партии колбасы.</li> <li>2. Как необходимо поступить гипермаркету в сложившейся ситуации?</li> <li>3. Какую рецептуру применяют при производстве полукопчёных краковских колбас?</li> </ol>
25.	<p>В магазин поступила партия колбас варёно-копчёных: 50 батонов высшего сорта деликатесных и 45 батонов первого сорта любительских от мясокомбината "Ударник". Проведённая товарная экспертиза установила следующее. Батоны высшего сорта деликатесные имеют сухую поверхность, без пятен слипов, без повреждения оболочки, консистенция плотная, фарш равномерно промешан, цвет тёмно-розовый, массовая доля влаги 27%, массовая доля поваренной соли 3,5%. Батоны первого сорта любительские имеют сухую поверхность, без пятен слипов, у семи батонов имеются повреждения оболочки, консистенция плотная, фарш равномерно промешан, цвет тёмно-розовый, массовая доля влаги 41%, массовая доля поваренной соли 3,7%.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте заключение о качестве поступившей партии колбасы. Как Вы поступите с данной партией колбасы?</li> <li>2. Опишите правила транспортировки и хранения варёно-копчёных колбас.</li> </ol>
26.	<p>На оптовую продовольственную базу поступила партия консервов "Горбуша натуральная с добавлением масла". Консервы упакованы в металлические банки по 300 г, объём партии составил 2500 банок. Экспертиза установила следующие показатели: массовая доля поваренной соли 2,3%, запах и вкус свойственные данному виду консервов, консистенция мягкая, куски рыбы слегка разваренные.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определите соответствие данной партии консервов нормам стандарта. Как нужно поступить в данной ситуации?</li> <li>2. Определите объём выборки для проведения товарной экспертизы.</li> <li>3. Какие требования предъявляются к сырью для изготовления рыбных консервов?</li> </ol>

27.	В магазин поступила партия кефира 3,5%-й жирности и количестве 50 упаковок по 12 пакетов в каждой. Емкость мл кета — 500 мл. При оценке качества выявлено, что он имеет: кисломолочный, слегка островатый вкус; газообразование в виде отдельных глазков; слой отделившейся сыворотки — III мл (в бутылке 0,5 л); на нейтрализацию кислот в 10 мл кефира пошло 9 мл 0,1N раствора NaOH. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного кефира?
28.	Дайте заключение о качестве сливочного масла соленого, в котором обнаружены следующие пороки: незначительная горечь, слабовыраженная засаленная консистенция, неравномерная посолка.
29.	На продовольственную базу доставили партию сельди горячего копчения в плёночных пакетах по одной – три штуки массой от 400 до 940 г. Сельдь была доставлена рефрижератором с температурой внутри морозильной камеры –5°С. Результат товарной экспертизы показал следующее: поверхность сельди чистая, мясо трудно отделяется от позвоночника, имеются небольшие повреждения брюшка. 1. Дайте характеристику качества данной партии сельди. 2. Были ли соблюдены поставщиком условия транспортирования сельди? 3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?
30.	В магазин "Рыбный мир" была поставлена партия солёной рыбы – скумбрии атлантической. У рыбы брюшко надрезано у грудных плавников, икра и внутренние органы удалены. При приёмке были определены следующие показатели: из 20 поставленных тушек длина пяти колеблется от 11,3 до 11,8 см, поверхность чистая, без наружных повреждений, вкус и запах, свойственные данному роду рыб, имеется расслоение мяса рыбы у четырёх тушек. 1. Определите, к какому виду разделки относится данная партия рыбы. 2. Дайте оценку качества поставленной рыбы. 3. Укажите условия хранения солёной рыбы.
31.	Сравните по энергетической и биологической ценности масло сливочное «Крестьянское» и спред «Кремлевское», если содержание жира составляет 72,5 % в первом и 72,5 % во втором, в том числе молочного 14,5 %, белка соответственно 0,8 и 0,26; углеводов 1,3 и 0,18
32.	В магазин с Калужской птицефабрики поступила партия яиц с маркировкой Д-1 в количестве 30 коробок по 360 штук в каждой. При приемке был отобран средний образец в количестве 600 штук яиц, при оценке качества которых обнаружено, что 50 яиц имеют массу по 48—50 г. Правильно ли отобран средний образец? Соответствует ли партия яиц указанной маркировке? Можете ли вы отказаться от приемки партии яиц и на каком основании?
33.	На этикетке консервов указаны следующие данные: Салат дальневосточный из морской капусты; Россия, Сахалинская область, п. Яблочный, ул. Антонова, 7; состав: морская капуста, лук, сахар, растительное масло, соль, пряности, уксусная кислота; 100 г продукта содержат: белков — 1 г, жира — 10 г, углеводов — 7,4 г; калорийность — 122 ккал.; продукт готов к употреблению; ТУ 15-01365-93; нетто — 220 г; срок хранения и годности — два года с даты изготовления. Дата изготовления указана на крышке в первом ряду; хранить при температуре от 0 до 15°С, при относительной влажности воздуха не выше 75%; знак соответствия. На крышке: 210703 946 28 5Р Соответствует ли маркировка требованиям ГОСТ 11771-93? Если не соответствует, то какие реквизиты отсутствуют? Возможно ли их отсутствие и почему? Расшифруйте маркировку на крышке. Соответствуют ли данные на крышке и этикетке?
34.	На предприятие 10 марта в 8 ч. поступила партия молока пастеризованного 3,2% жирности, температура молока 7,6°С, кислотность 19°Т. В процессе хранения при температуре 20° в течение 10 часов молоко свернулось и выделилась сыворотка. Кислотность возросла до 25°Т. Объясните причины, вызвавшие изменения качества. 2. Определите товарный сорт сыра костромского, имеющего хороший вкус, но слабовыраженный аромат, рыхлую, крошливую консистенцию, губчатый рисунок, повреждённую корку и частично осыпавшийся парафин. Укажите причины возникших дефектов.
35.	При приемке по качеству партии маргарина сливочного, расфасованного в пергамент, установлено, что вкус продукта чистый, с привкусом и ароматом сливочного масла, консистенция при 18° пластичная, плотная, однородная, цвет светло-желтый, однородный. Через 30 суток хранения маргарина при температуре 10°±2° обнаружен слабый салостый привкус, слегка пестрый цвет. Остальные показатели без изменения. Определите сорт маргарина до и после хранения
36.	В магазине 20 декабря Госторгинспекцией была проведена проверка партии карамели «Лимон» в количестве 200кг, выработанной 10 ноября и «Слива» в количестве 400кг, выработанной 15 сентября. При проверке качества установлено, что часть карамели «Слива» имеет увлажненную поверхность. Содержание редуцирующих веществ, указанное в сертификате, составило 20, 5 и 21%. Массовая доля влаги 2% и 3%. Кислотность 6° и 7° , количество начинки 32% и 29%. Санитарно-гигиенические показатели соответствуют СанПин 2.3.2.1078-01. Дайте заключение о качестве карамели.

Пример экзаменационного билета по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» представлен в Приложении А к рабочей программе дисциплины.

#### 4 Типовые задания к практическим занятиям

##### Индивидуальные задания

1. Изучить и законспектировать методы оценки уровня качества товаров.
2. Классификация дефектов. Сделать коллекцию дефектов какого-либо товара.
3. Потребительские свойства товаров и их показатели. Охарактеризовать

потребительские свойства конкретного вида продукции.

##### Перечень тем для докладов

1. Физиологические процессы, протекающие в плодах и овощах на этапах товародвижения
2. Роль и значение зерна в питании человека и производстве пищевых продуктов
3. Дефекты мякиша хлеба
4. Основные физико-механические характеристики плодов и овощей
5. Ассортимент свежей плодоовощной продукции
6. Физиологические процессы, протекающие в плодах и овощах на этапах товародвижения
7. Роль и значение зерна в питании человека и производстве пищевых продуктов
8. Дефекты мякиша хлеба
9. Основные физико-механические характеристики плодов и овощей
10. Ассортимент свежей плодоовощной продукции

##### Примеры заданий для контрольной работы

###### **Вариант 1**

1. Потребительские свойства мяса и мясных товаров. Процессы, происходящие при хранении. Транспортирование.
2. Кисломолочные продукты. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, диетические свойства. Факторы качества. Хранение.
3. Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества фасованной ржаной сеяной муки, если в магазин поступила партия массой 0,2 т в ящиках по 20 пакетов в каждом (масса нетто пакета — по 2 кг).

###### **Вариант 2**

1. Алкогольные напитки. Классификация, факторы, формирующие качество. Дефекты. Условия транспортирования и хранения.
2. Методы определения показателей качества продовольственных товаров.
3. Дайте заключение о качестве сдобы Любительская из муки в/с массой 250 г, если на нейтрализацию кислот 25 г сдобы затрачено 1,7 мл 0,1 N раствора едкой щелочи. Возможна ли реализация данных изделий, если при проверке массы нетто в 10 изделиях обнаружено: три изделия массой по 245 г; два — по 242; одно — 243; остальные — по 250 г? Можно ли на основании проведенного анализа получить сертификат соответствия?

#### 5 Типовые задания к интерактивным занятиям

##### Кейс-стади

**Структура кейса:** предъявление темы занятия, формулировка проблемы, вопросов, задания, подробное описание практических ситуаций, сопутствующие факты, положения, варианты, альтернативы.

**Учебно-методическое обеспечение:** наглядный, раздаточный, иллюстративный материал, рекомендации по работе с кейсом, нормативные документы, литература основная и дополнительная.

##### **Алгоритм и продолжительность работы по кейс-методу:**

Номер этапа	Наименование этапа	Время этапа, мин
1	Подготовка к занятию преподавателем и студентами	Домашняя работа
2	Организационная часть. Выдача кейса	5
3	Индивидуальная самостоятельная работа студентов	10

	с кейсом. Получение дополнительной информации	
4	Проверка усвоения теоретического материала по теме	10
5	Работа студентов в микрогруппах	30
6	Дискуссия (коллективная работа студентов)	15
7	Оформление студентами итогов работы	5
8	Подведение итогов преподавателем	5

### Кейс-стади «Идентификация колбасных изделий»

**Ситуация.** При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях розничной торговли качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты. Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.

Таблица - Дефекты вареных колбас

Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты
Докторская	ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани
Молочная	ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %
Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша

### Задания

1. Проведите идентификацию колбас.
2. Какие виды фальсификации колбас можно обнаружить?
3. Может ли товаровед провести ассортиментную идентификацию вареных колбас в условиях магазина? Если может, то по каким идентифицирующим признакам?
4. Проверьте качество колбас с дефектами на соответствие ГОСТ 52196—2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Каковы причины возникновения обнаруженных дефектов?
5. Спрогнозируйте предполагаемые действия госинспекторов? Укажите, какими документами должна завершаться проведенная проверка.
6. Ваши предположения, почему указанные в таблице колбасы были выпущены в продажу предприятиями-изготовителями и работниками магазинов.

### Деловая игра по теме «Пищевые жиры, молочные товары, яйцо»

Деловая игра – интенсивная форма проведения занятия, предполагающая вариативность, эффективный метод проверки и закрепления изученного материала.

Деловая игра – метод имитации принятия решений руководящими работниками или специалистами в различных производственных ситуациях (в учебном процессе – в искусственно созданных ситуациях), осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком и ЭВМ в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности. Деловые игры применяются в качестве активного обучения бизнесу, познания норм поведения, освоения процессов принятия решения.

Проведение подобной деловой игры требует достаточно серьезной подготовки:

определения цели и задач игры, разработки сценария и комплекса ролей и функций игроков, выбора методик для анализа образцов молока, а также продумывания системы оценивания.

Цель деловой игры: определить продукцию производителя, которая отвечает всем требованиям качества и безопасности, предъявляемым к молоку, а также соответствует информации, заявленной на упаковке. Для достижения цели необходимым представляется решение следующих задач:

- 1) оценить качественные и количественные показатели молока;
- 2) подготовить экспертное заключение по результатам исследования.

Распределение ролей происходит следующим образом: заведующий экспертной лабораторией (1 человек), заведующие отделами (3 человека), лаборанты (6 человек). Лаборанты занимаются подготовкой проб к анализу и проведением анализа, заведующие отделами осуществляют контроль над процессом и готовят заключение по результатам анализа. В обязанности заведующего экспертной лабораторией входит обработка и интерпретация данных, полученных из всех отделов. Он делает итоговое заключение и объявляет победителя. Деловая игра включает в себя три этапа: дегустацию представленных образцов, проведение анализа и определение победителя «Контрольной закупки».

На первом этапе каждый из дегустаторов голосует только за один образец молока коровьего питьевого пастеризованного с массовой долей жира 2,5%, предварительно закупленного в магазинах г. Краснодар. Все образцы были зашифрованы и проходят под номерами. При проведении дегустации учитывается соответствие органолептических характеристик продукта (внешнего вида, консистенции, вкуса, запаха, цвета) требованиям Технического регламента. По окончании первого этапа заведующий экспертной лабораторией заполняет лист дегустационной оценки по заранее разработанной форме.

Второй этап деловой игры включает в себя проведение анализа. Для этого образцы молока для исследования передаются заведующим экспертной лабораторией в следующие отделы: отдел определения физико-химических показателей молока (определение титруемой кислотности с применением индикатора фенолфталеина; определение СОМО ультразвуковым методом), отдел определения натуральности и безопасности молока (определение добавленной воды ультразвуковым методом, проба на пероксидазу для контроля пастеризации), отдел количественного анализа компонентов молока (определение массовой доли белка и лактозы рефрактометрическим методом; определение массовой доли жира ультразвуковым методом; определение кальция комплексометрическим методом). Перед началом анализа все сотрудники лаборатории в обязательном порядке знакомятся с правилами поведения в лаборатории и техникой безопасности, с методиками проведения анализа.

Третий этап предусматривает подведение итогов и определение победителя «Контрольной закупки». По окончании деловой игры проводится анализ ее хода и полученных результатов. Участники игры должны быть ознакомлены как с групповыми, так и индивидуальными результатами в баллах.

## **6 Примеры тестов для контроля знаний**

### **1. Что является предметом товароведения?**

- а) качество товара;
- б) потребительская ценность товара;
- в) стоимость товара.

### **2. Объектом товароведной деятельности являются:**

- а) товары и торговые услуги;
- б) товары и работы по организации товародвижения;
- в) товары, услуги, ценные бумаги и работы по организации товародвижения.

### **3. Потребительная стоимость товара отличается от стоимости тем, что:**

- а) потребительная стоимость присуща только определенным товарам;
- б) потребительная стоимость присуща только товарам, служащим для обмена;
- в) потребительная стоимость присуща всем продуктам труда, созданным как для обмена, так и для личного потребления.

## VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий, работам по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» представлена в таблице:

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Таблица 6

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать 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, 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 (кейс-стади, деловая игра)	Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму, решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.
Контрольная работа (индивидуальные задания)	Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.
Доклад	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением доклада

## VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества

знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Таблица 7

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)	40
Итого	100

Результаты входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин не формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по дисциплине, критерии оценки входного контроля представлены в оценочных и методических материалах к дисциплине.

### Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре

- для студентов очной и очно-заочной форм обучения

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 4 семестре для очной и очно-заочной форм обучения представлен в таблице:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 1. Теоретические основы товароведения	<i>тест</i>	1,0
		<i>доклад</i>	0,5
		<b>итого</b>	<b>1,5</b>
	Тема 2. Классификация, ассортимент и качество продовольственных товаров	<i>тест</i>	1,0
		<b>итого</b>	<b>1,0</b>
	Тема 3. Зерномучные и плодоовощные товары	<i>тест</i>	1,0
		<i>кейс-стади</i>	1,0
		<i>проверка ИДЗ</i>	1,0
		<i>контрольная работа №1</i>	3,0
		<b>итого</b>	<b>6,0</b>
	Тема 4. Кондитерские и вкусовые товары	<i>тест</i>	1,0
		<b>итого</b>	<b>1,0</b>
	Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо	<i>тест</i>	1,0
		<i>деловая игра</i>	2,0
		<b>итого</b>	<b>3,0</b>
	Тема 6. Мясные товары	<i>тест</i>	1,0
		<b>итого</b>	<b>1,0</b>
	Тема 7. Рыбные продукты	<i>тест</i>	1,0
		<i>проверка ИДЗ</i>	1,0
		<i>доклад</i>	0,5
		<i>кейс-стади</i>	1,0
		<i>контрольная работа №2</i>	3,0
	<b>итого</b>	<b>6,5</b>	
<b>Всего</b>			<b>20</b>

2) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

Доклад – 0,5 балла

**0,5 балла** – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ



различных точек зрения на рассматриваемую проблема и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентации,

**0,4 балла** – выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

**0,3 балла** – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

#### Тестирование – 1 балл

**1 балл** выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

**0,7 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

**0,5 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

**0,2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

#### Контрольная работа (текущий контроль) – 3 балла

**3 балла** выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

**2 балла** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

**1,5 балла** выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

**1 балл** выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

#### Индивидуальное домашнее задание – 1 балл

**1 балл** выставляется студенту, если он полностью выполнил индивидуальное домашнее задание, подробно законспектировал задание,

**0,7 балла** выставляется студенту, если он выполнил индивидуальное домашнее задание на 70%,

**0,5 балла** выставляется студенту, если он выполнил индивидуальное домашнее задание на 50%,

**0,2 балла** выставляется студенту, если он выполнил индивидуальное домашнее задание на 20%.

#### 3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

##### Деловая игра – 2 балла

**2 балла** выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена

с соблюдением всех требований,

**1,5 балла** выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с незначительными отклонениями от требований,

**1 балл** выставляется студенту, если работа выполнялась с помощью преподавателя, материал подобран в достаточном количестве, работа оформлена с отклонением от требований,

**0,5 балла** выставляется студенту, если работа выполнена со значительными ошибками, материал подобран в недостаточном количестве, работа оформлена с существенными отклонениями от требований.

#### Ситуационные задачи (кейс-стади) – 1 балл

**1 балл** выставляется студенту, если кейс решен правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. При разборе предложенной ситуации проявляет творческие способности, знание дополнительной литературы. Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса.

**0,7 балла** выставляется студенту, если кейс решен правильно, дано пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией.

**0,5 балла** выставляется студенту, если кейс решен правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя. Имеет ограниченные теоретические знания, допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей, допускает ошибки при использовании научной терминологии.

**0,3 балла** выставляется студенту, если кейс решен неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению. Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания, не использует научную терминологию.

#### **Критерии оценки творческого рейтинга**

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы.

Таблица 9

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Кондитерские изделия специального назначения» (Тема 4. Кондитерские и вкусовые товары)	5
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Анализ современного состояния российского рынка кондитерских и вкусовых товаров» (Тема 4. Кондитерские и вкусовые товары)	5
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Режим охлаждения и замораживания мясных туш и его влияние на кулинарные свойства» (Тема 6. Мясные товары)	5
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Категории упитанности, классы и основные требования ГОСТ, предъявляемые к КРС согласно возрасту» (Тема 6. Мясные товары)	5
<b>Итого</b>	<b>20</b>

#### **Критерии оценки промежуточной аттестации**

**Экзамен** по результатам изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» в 4 семестре проводится в письменной форме и соответствует **40 баллам**. Экзамен

состоит из двух теоретических вопросов и одного практического задания.

Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

- правильный ответ на **первый вопрос – 15 баллов;**
- правильный ответ на **второй вопрос – 15 баллов;**
- правильное решение задания – **10 баллов.**

**Итоговый балл** формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний

Таблица 10

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-1	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные источники информации в области товароведения продовольственных товаров</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> определять необходимые источники информации, осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации с целью решения проблем профессиональной деятельности</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> представления информации в требуемом формате</p>
		ПК-10	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> ассортимент продукции производства предприятия общественного питания</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> контроля процесса продаж и системы товародвижения на предприятиях общественного питания</p>
		ПК-15	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные источники новой информации в области развития рынка продовольственных товаров</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития рынка продовольственных товаров, систематизировать и обобщать информацию</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития рынка продовольственных товаров</p>
		ПК-33	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные особенности проведения маркетинговых исследований и их значимость при выборе поставщиков пищевого сырья и продукции для предприятий общественного питания</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий общественного питания</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> методикой разработки предложений по выбору поставщиков для предприятий общественного питания</p>
70 – 84	«хорошо»	ОПК-1	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные

баллов	«зачтено»		<p>источники информации в области товароведения продовольственных товаров</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> определять необходимые источники информации, осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации с целью решения проблем профессиональной деятельности</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> представления информации в требуемом формате</p>
		ПК-10	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> ассортимент продукции производства предприятия общественного питания</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> контроля процесса продаж и системы товародвижения на предприятиях общественного питания</p>
		ПК-15	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные источники новой информации в области развития рынка продовольственных товаров</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития рынка продовольственных товаров, систематизировать и обобщать информацию</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития рынка продовольственных товаров</p>
		ПК-33	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные особенности проведения маркетинговых исследований и их значимость при выборе поставщиков пищевого сырья и продукции для предприятий общественного питания</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий общественного питания</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> методикой разработки предложений по выбору поставщиков для предприятий общественного питания</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОПК-1	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные источники информации в области товароведения продовольственных товаров</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> определять необходимые источники информации, осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации с целью решения проблем профессиональной деятельности</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками представления информации в требуемом формате</p>
		ПК-10	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> ассортимент продукции производства предприятия общественного питания</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства, анализировать</p>

			информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж <b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками контроля процесса продаж и системы товародвижения на предприятиях общественного питания
		ПК-15	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные источники новой информации в области развития рынка продовольственных товаров <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития рынка продовольственных товаров, систематизировать и обобщать информацию <b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития рынка продовольственных товаров
		ПК-33	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные особенности проведения маркетинговых исследований и их значимость при выборе поставщиков пищевого сырья и продукции для предприятий общественного питания <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий общественного питания <b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> методикой разработки предложений по выбору поставщиков для предприятий общественного питания
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОПК-1	<b>Не знает на базовом уровне:</b> основные источники информации в области товароведения продовольственных товаров <b>Не умеет на базовом уровне:</b> определять необходимые источники информации, осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации с целью решения проблем профессиональной деятельности <b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками представления информации в требуемом формате
		ПК-10	<b>Не знает на базовом уровне:</b> ассортимент продукции производства предприятия общественного питания <b>Не умеет на базовом уровне:</b> определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж <b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками контроля процесса продаж и системы товародвижения на предприятиях общественного питания
		ПК-15	<b>Не знает на базовом уровне:</b> основные источники новой информации в области развития рынка продовольственных товаров <b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития рынка продовольственных товаров, систематизировать и обобщать информацию <b>Не владеет на базовом уровне:</b> техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития рынка продовольственных товаров
		ПК-33	<b>Не знает на базовом уровне:</b> основные особенности проведения маркетинговых исследований и их значимость при выборе поставщиков пищевого сырья и продукции для предприятий общественного питания <b>Не умеет на базовом уровне:</b> разрабатывать

			предложения по выбору поставщиков для предприятий общественного питания <b>Не владеет на базовом уровне:</b> методикой разработки предложений по выбору поставщиков для предприятий общественного питания
--	--	--	--

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель



Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель



А.В. Петровская

2. Рабочая программа с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 18.02.2021г.

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании методического совета Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 6 от 11.03.2021 г.

Председатель



Э.Г. Баладыга

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 14 от 30.03.2021 г.

Председатель



А.В. Петровская

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ

**Кафедра торговли и общественного питания**

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология  
продукции и организация общественного питания»  
Направленность (профиль) «Технология и  
организация ресторанного дела»

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № \_\_\_\_**  
**по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»**

1.	Факторы, влияющие на качество и сохраняемость хлеба, дефекты и болезни. Оценка качества хлеба.
2.	Органолептические и физико-химические методы контроля качества продовольственных товаров. Характеристика методов.
3.	Задача 1

Преподаватель, к.т.н., доцент

\_\_\_\_\_

(подпись)

Т.Б. Брикота

И.о. зав. кафедрой, к.т.н., доцент

\_\_\_\_\_

(подпись)

Е.Н. Губа

Утверждено на заседании кафедры КТП Протокол от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_



**Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**  
**Карта обеспеченности дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»**  
**учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1	Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В.	М.: Дашков и К, 2017. - 930 с.: ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=511978">http://znanium.com/bookread2.php?book=511978</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А.	-М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-106286-9 (online) - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=947717">http://znanium.com/bookread2.php?book=947717</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Пучкова, Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учебное пособие / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. — 3-е изд.	Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — ISBN 978-5-394-02989-9. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/103771/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/103771/#1</a>	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	3	x	x	1,0

1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Дополнительная литература</b>							
1	Теоретические основы товароведения: Учебник [Электронный ресурс] / Николаева М. А.	М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с. <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=502706">http://znanium.com/bookread2.php?book=502706</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник [Электронный ресурс] / В.М. Позняковский.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=460795">http://znanium.com/bookread2.php?book=460795</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчиянц О.В., - 2-е изд. -	М.: Дашков и К, 2018. - 400 с.: ISBN 978-5-394-02300-2 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=415542">http://znanium.com/bookread2.php?book=415542</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/Т.Н.Иванова -	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-009974-3 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=463725">http://znanium.com/bookread2.php?book=463725</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-004440-8 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=424214">http://znanium.com/bookread2.php?book=424214</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
6	Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебное пособие для бакалавров / Зонина Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н.	М.: Дашков и К, 2018. - 192 с.: . - (Учебные издания для бакалавров) ISBN 978-5-394-02407-8 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=510158">http://znanium.com/bookread2.php?book=510158</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С., - 6-е изд.	М.: Дашков и К, 2018. - 328 с.: ISBN 978-5-394-02988-2 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=430491">http://znanium.com/bookread2.php?book=430491</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
8	Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие [Электронный ресурс] / М.А. Николаева, Г.Я. Резго.	М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с. <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=500197">http://znanium.com/bookread2.php?book=500197</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

1	2	3	4	5	6	7	8
9	Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Сидоренко Ю. И.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 182 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Обложка) ISBN 978-5-16-009882-1 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=541927">http://znanium.com/bookread2.php?book=541927</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	9	x	x	1,0

Преподаватель  Т.Б. Брикота  
(подпись)

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  Н.И. Криво  
(подпись)