


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет Торгово-технологический
Кафедра Товароведение, туризм и право

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
доцен Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.21 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения

Направление подготовки **38.03.07 Товароведение**

Направленность (профиль) **Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров**

Квалификация выпускника - **бакалавр**

Курс обучения **3,4 (4)**

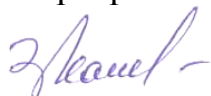
Семестр **6,7 (7,8)**

Форма обучения **очная (очно-заочная)**

Рабочая программа дисциплины Б1.В.21 «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение утвержденным приказом Минобрнауки России от 12 августа 2020 г. № 985 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

к.с.-х.н. доцент

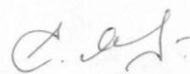


З.Л. Канцалиева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Товароведение, туризм и право»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой к.э.н., доцент



Е. А. Яицкая

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к. б.н., доцент



Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области товароведения продовольственных товаров растительного происхождения, тенденций развития рынка продовольственных товаров растительного происхождения и классификации, и применения полученных знаний на практике; приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров растительного происхождения, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

Задачами дисциплины является изучение:

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

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, работы (услуги)	ИД-1 _{ПК-1} Решает профессиональные задачи аналитического характера в области оценки качества и безопасности ИД-2 _{ПК-1} Знает ассортимент и потребительские свойства товаров,	Знать: основные нормативно-правовые документы в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности товаров растительного происхождения. Уметь: решать профессиональные задачи аналитического характера в области оценки качества и безопасности. Владеть: навыками анализа информации, полученной на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующим товары растительного происхождения. Знать: ассортимент и потребительские свойства, требования к качеству и безопасности товаров растительного

		факторы, формирующие и сохраняющие их качество	происхождения; факторы, формирующие и сохраняющие их качество. Уметь: анализировать структуру ассортимента товаров растительного происхождения Владеть: навыками формирования ассортимента товаров растительного происхождения.
ПК-3	Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов	ИД-1 _{ПК-3} Оценивает качество и анализирует причины, вызывающие его снижение и разрабатывает мероприятия по их устранению ИД-2 _{ПК-3} Проводит приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знать: требования к качеству товаров растительного происхождения, установленных в отечественных и международных стандартах Уметь: оценивать качество товаров растительного происхождения и анализировать причины, вызывающие его снижение и разрабатывать мероприятия по их устранению Владеть: навыками оценки качества товаров растительного происхождения и подготовки заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов Знать: основные положения технических регламентов товаров растительного происхождения Уметь: проводить приемку товаров растительного происхождения по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам Владеть: навыками формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества товаров растительного происхождения, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности.
ПК-7	Способен исследовать теоретические и практические проблемы	ИД-1 _{ПК-7} Владеет современными методами экспертизы и идентификации	Знать: основные методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров растительного происхождения для диагностики дефектов,

	закупочной деятельности	<p>товаров</p> <p>ИД-2_{ПК-7} Изучает научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности</p> <p>ИД-3_{ПК-7} Проводит научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров</p>	<p>выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</p> <p>Уметь: осуществлять приемку товаров растительного происхождения по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов</p> <p>Владеть: современными методами экспертизы и идентификации товаров растительного происхождения</p> <p>Знать: научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации</p> <p>Владеть: методами и приемами проведения оценки качества и безопасности товаров растительного происхождения</p> <p>Знать: технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность товаров растительного происхождения.</p> <p>Уметь: проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности тропических и субтропических плодов</p> <p>Владеть: навыками исследования теоретических и практических проблем закупочной деятельности</p>
--	-------------------------	---	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров».

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в часах выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий и на самостоятельную работу

Учебные занятия	Очная форма обучения			Очно-заочная форма обучения		
	семестр			семестр		
	Всего	6	7	Всего	7	8
	З.е./часов			З.е./часов		
1. Контактная работа, з.е./час, в том числе (час):	5,1/184 (36*)	2,64/95 (20*)	2,47/89 (16*)	2,9/106(20*)	1,6/56 (10*)	1,39/50 (10*)
Лекции	68	36(8*)	36(8*)	32	18(6*)	18(6*)
лабораторные работы	68	36(8*)	36(8*)	32	18(4*)	18(4*)
практические занятия	18	18(4*)		18	18	
курсовая работа	2		2	2		2
групповые консультации	4	1	3	4	1	3
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	6	3	3			
Промежуточная аттестация: зачет, экзамен	10	1	9	10	1	9
2. Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	4,9/176	2,36/85	2,53/91	7,1/254	3,4/124	3,61/130
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам	134	80	54	212	119	93
подготовка к промежуточной аттестации	32	5	27	32	5	27
выполнение курсовой работы	10	-	10	10	-	10
Общая трудоемкость	10/360	5/180	5/180	10/360	5/180	5/180

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

**4.1. Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)
6 семестр**

№ п/п	Наименование темы дисциплины (название модуля)	Аудиторные занятия			Самост. работы
		Лекции	Лаборат. работы	Практич. занятия	Самост. изуч. отд. тем
Раздел I. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров					
1.	Тема 1.1. Введение. Потребительские свойства свежих плодов и овощей.	2	-	2	4
2.	Тема 1.2. Процессы, протекающие в плодах и овощах в послеуборочный период. Хранение плодов и овощей.	2	2	-	4

3.	Тема 1.3. Товарная обработка и транспортирование плодов и овощей. Товарное качество плодов и овощей.	2	4	4 (2)*	4
4.	Тема 1.4 Товароведение и экспертиза качества свежих овощей.	2 (2*)	2	-	6
5	Тема 1.5. Товароведение и экспертиза качества свежих грибов.	2	-	2	4
6	Тема 1.6. Товароведение и экспертиза качества свежих плодов и ягод	2	2	-	6
7.	Тема 1.7. Теоретические основы консервирования.	2	2	-	4
8.	Тема 1.8. Товароведная характеристика и экспертиза переработанных плодов и овощей.	2 (2*)	2	-	4
9	Тема 1.9. Товароведная характеристика и экспертиза квашеной, соленой, моченой плодоовощной продукции.	2	-	2	4
10	Тема 1.10. Товароведная характеристика и экспертиза замороженных плодов и овощей.	2	2 (2*)	-	4
11	Тема 1.11 . Товароведная характеристика и экспертиза сушеных плодов и овощей	2	2 (2*)	-	4
Раздел II. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров					
12	Тема 2.1. Зерно – сырье для мукомольной и крупяной промышленности.	2	4	-	4
13	Тема 2.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы	2	2 (2*)	2	4
14	Тема 2.3. Товароведная характеристика и экспертиза качества муки.	2	2	2 (2)*	4
15	Тема 2.4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий.	2 (2*)	4	2	6
16	Тема 2.5. Товароведная характеристика и экспертиза качества бараночных и сухарных изделий.	2	2	-	4
17	Тема 2.6. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий.	2	2 (2*)	2	4
18	Тема 2.7. Товароведная характеристика и экспертиза качества пищевых концентратов на зерновой основе.	2 (2*)	2	-	6
Итого:		36(8*)	36(8*)	18(4*)	80

7 семестр

№ п/п	Наименование темы дисциплины (название модуля)	Аудиторные занятия		Сам. Раб.
		Лекции	Лаборат. работы	Сам. изуч. отд. тем
	Раздел III. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров			
1.	Тема 3.1. Товароведная характеристика и экспертиза качества крахмала и крахмалопродуктов	2	2	3
2.	Тема 3.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества сахара	2	2	3
3.	Тема 3.3. Товароведная характеристика и экспертиза	2	2	3

	качества меда			
4.	Тема 3.4. Товароведная характеристика и экспертиза качества варенья, джема, желе	2	2	3
5	Тема 3.5. Товароведная характеристика и экспертиза качества пастилы, зефира, мармелада, жевательной резинки	2	2(2*)	3
6	Тема 3.6. Товароведная характеристика и экспертиза качество какао и шоколада	2	2(2*)	3
7.	Тема 3.7. Товароведная характеристика и экспертиза качества конфет	2	2	3
8.	Тема 3.8. Товароведная характеристика и экспертиза качества драже и ириса	2	2	3
9	Тема 3.9. Товароведная характеристика и экспертиза качества карамели	2	2	3
10	Тема 3.10. Товароведная характеристика и экспертиза качества печенья, галет, вафель, тортов, пирожных	2(2*)	2	3
11	Тема 3.11. Товароведная характеристика и экспертиза качества восточных сладостей и халвы	2(2)	2	3
Раздел IV. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров				
12	Тема 4.1. Товароведная характеристика и экспертиза качества чая	2	2(2*)	3
13	Тема 4.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества кофе	2(2*)	2	3
14	Тема 4.3. Товароведная характеристика и экспертиза табака и табачных изделий	2	2	3
15	Тема 4.4. Товароведная характеристика и экспертиза качества пряностей и приправ	2(2*)	2	3
16	Тема 4.5. Товароведная характеристика и экспертиза качества минеральных вод, плодово-ягодных соков и кваса	2	2	3
17	Тема 4.6. Товароведная характеристика и экспертиза качества пива.	2	2	3
18	Тема 4.7. Товароведная характеристика и экспертиза качества алкогольных напитков (вино, этиловый спирт, водка, коньяк, ликероводочные изделия)	2	2(2*)	3
	Итого:	36(8*)	36(8*)	54

4.2. Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (очно-заочная форма обучения)

7 семестр

№ п/п	Наименование темы дисциплины (название модуля)	Аудиторные занятия			Самост. работы
		Лекции	Лаборат. работы	Практич. занятия	Самост. изуч. отд. тем
	Раздел I. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров				
1.	Тема 1.1. Введение. Потребительские свойства свежих плодов и овощей.	1	-	2	8
2.	Тема 1.2. Процессы, протекающие в плодах и овощах в послеуборочный период. Хранение плодов и овощей.	1	2	-	6
3.	Тема 1.3. Товарная обработка и транспортирование плодов и овощей. Товарное качество плодов и овощей.	1	-	4	6

4.	Тема 1.4 Товароведение и экспертиза качества свежих овощей.	1 (2*)	2	-	6
5	Тема 1.5. Товароведение и экспертиза качества свежих грибов.	1	-	2	8
6	Тема 1.6. Товароведение и экспертиза качества свежих плодов и ягод	1	2	-	6
7.	Тема 1.7. Теоретические основы консервирования.	1(2*)	-	-	8
8.	Тема 1.8. Товароведная характеристика и экспертиза переработанных плодов и овощей.	1	2(2*)	-	6
9	Тема 1.9. Товароведная характеристика и экспертиза квашеной, соленой, моченой плодоовощной продукции.	1	-	2	7
10	Тема 1.10. Товароведная характеристика и экспертиза замороженных плодов и овощей.	1	-	-	6
11	Тема 1.11 . Товароведная характеристика и экспертиза сушеных плодов и овощей	1	2	-	6
Раздел II. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров					
12	Тема 2.1. Зерно – сырье для мукомольной и крупяной промышленности.	1	2	-	6
13	Тема 2.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы	1	-	2	6
14	Тема 2.3. Товароведная характеристика и экспертиза качества муки	1	-	2	6
15	Тема 2.4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий.	1	2(2*)	2	8
16	Тема 2.5. Товароведная характеристика и экспертиза качества бараночных и сухарных изделий.	1	2	-	6
17	Тема 2.6. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий.	1	-	2	6
18	Тема 2.7. Товароведная характеристика и экспертиза качества пищевых концентратов на зерновой основе.	1(2*)	2	-	8
Итого:		18(6*)	18(4*)	18	119

8 семестр

№ п/п	Наименование темы дисциплины (название модуля)	Аудиторные занятия		Сам. Раб.
		Лекции	Лаборат. работы	Сам. изуч. отд. тем
	Раздел III. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров			
1.	Тема 3.1. Товароведная характеристика и экспертиза качества крахмала и крахмалопродуктов	1	-	5
2.	Тема 3.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества сахара	1	-	5
3.	Тема 3.3. Товароведная характеристика и экспертиза	1	2	5

	качества меда			
4.	Тема 3.4. Товароведная характеристика и экспертиза качества варенья, джема, желе	1(2*)	-	5
5	Тема 3.5. Товароведная характеристика и экспертиза качества пастилы, зефира, мармелада, жевательной резинки	1	2	6
6	Тема 3.6. Товароведная характеристика и экспертиза качество какао и шоколада	1	2(2*)	5
7.	Тема 3.7. Товароведная характеристика и экспертиза качества конфет	1	-	5
8.	Тема 3.8. Товароведная характеристика и экспертиза качества драже и ириса	1	-	5
9	Тема 3.9. Товароведная характеристика и экспертиза качества карамели	1	2	5
10	Тема 3.10. Товароведная характеристика и экспертиза качества печенья, галет, вафель, тортов, пирожных	1	2	6
11	Тема 3.11. Товароведная характеристика и экспертиза качества восточных сладостей и халвы	1(2*)	-	5
Раздел IV. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров				
12	Тема 4.1. Товароведная характеристика и экспертиза качества чая	1	2	5
13	Тема 4.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества кофе	1	2(2*)	5
14	Тема 4.3. Товароведная характеристика и экспертиза табака и табачных изделий	1	-	5
15	Тема 4.4. Товароведная характеристика и экспертиза качества пряностей и приправ	1(2*)	-	5
16	Тема 4.5. Товароведная характеристика и экспертиза качества минеральных вод, плодово-ягодных соков и кваса	1	2	5
17	Тема 4.6. Товароведная характеристика и экспертиза качества пива.	1	2	5
18	Тема 4.7. Товароведная характеристика и экспертиза качества алкогольных напитков (вино, этиловый спирт, водка, коньяк, ликероводочные изделия)	1	-	6
	Итого:	18(6)*	18(4)*	93

4.3. Содержание разделов дисциплины (модули)

4.3.1. Лекции

6 (очно), 7 (очно-заочно) семестр

№ п/п	Тема лекции	Содержание лекции	Трудоемкость, час	
			очно	очно- заочно
	Раздел I. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров			
1	Тема 1.1. Введение. Потребительские свойства свежих плодов и овощей.	Классификация. Пищевая и физиологическая ценность плодов и овощей. Значение в питании. Диетические и лечебные свойства плодов и овощей. Нормы потребления свежих плодов и овощей. Химический состав плодов и овощей и ее влияние на качество. Вода. Углеводы. Органические кислоты, азотистые вещества, фенольные соединения, гликозиды, красящие вещества, липиды, ароматические вещества, витамины, минеральные вещества и кутикулярные вещества. Фитонциды и фитоалексины. Токсические вещества плодов и овощей. Тяжелые металлы и мышьяк, пестициды, нитраты и	2	1

		микотоксины. Способы детоксикации. Экспертная оценка безопасности. Характеристика как важнейшего количественного и качественного компонента растительных тканей. Значение в обеспечении жизнедеятельности плодов и овощей в послеуборочный период. Формы нахождения в растительных тканях, влияние на формирование товарных качеств. Значение в метаболизме растительных тканей. Характеристика основных преобладающих углеводов в плодах и овощах. Содержание, распределение в тканях, значение для формирования потребительских свойств и влияние на сохраняемость и технологические свойства. Изменение в послеуборочный период; факторы, влияющие на скорость и характер превращения углеводов. Физические свойства плодов и овощей. Структурно-механические: индекс формы, плотность, насыпная масса, сквашиваемость, механическая прочность, пористость, упругость и др. Влияние на формирование потребительских свойств. Значение в хранении, транспортировании и реализации продукции. Теплофизические свойства плодов и овощей: теплопроводность, температуропроводность, теплоемкость. Электрофизические свойства. Перспективы их использования для прогнозирования лежкоспособности продукции.		
2	Тема 1.2. Процессы, протекающие в плодах и овощах в послеуборочный период. Хранение плодов и овощей.	Физические процессы. Испарение влаги. Биологическое назначение. Влияние на товарное качество, сохраняемость и потери массы. Факторы, влияющие на интенсивность испарения. Тургор. Обратимое и необратимое увядание. Способы снижения скорости испарения влаги. Конденсация влаги. Значение данного явления в процессе хранения, транспортирования и реализации продукции. Причины обуславливающие конденсацию, способы предотвращения. Замерзание. Влияние на товарное качество. Температуры замерзания отдельных видов плодоовощной продукции. Физиолого-биохимические процессы. Дыхание. Значение данного процесса для поддержания потребительских свойств плодоовощной продукции в послеуборочный период. Дыхательный коэффициент. Аэробное и анаэробное дыхание. Условия перехода растительного организма с одного на другой тип дыхания, их влияние на направленность метаболических процессов. Процессы, протекающие при обоих типах дыхания, факторы, влияющие на интенсивность дыхания. Потери массы и качества продукции, обусловленные протеканием процесса дыхания. Дозревание. Способность плодов, ягод и плодовых овощей к дозреванию. Определение дозревающих и не дозревающих плодоовощных товаров. Процессы, протекающие при дозревании. Изменение потребительских свойств плодов и овощей при дозревании. Режимы дозревания отдельных видов плодов овощей. Способы ускорения и замедления процессов дозревания. Использование данного процесса на различных этапах товародвижения плодов и овощей. Микробиологические процессы. Эпифитная и патогенная микрофлора плодоовощной продукции. Специфические и неспецифические фитопатогены. Причины, обуславливающие протекание микробиологических процессов. Способы предотвращения протекания микробиологических процессов. Потери количества и качества плодов и овощей, вызванные развитием микроорганизмов. Самосогревание. Сущность процесса. Причины,	2	1

		обуславливающие самосогревание. Факторы, влиявшие на интенсивность протекания процессов. Способы предотвращения самосогревания. Потери массы и качества продукции, вызванные самосогреванием. Понятия лежкость и лежкоспособность (сохраняемость). Классификация плодоовощной продукции по способности к сохраняемости. Биохимические основы сохранения урожая. Факторы, влияющие на качество и сохраняемость плодов и овощей. Классификация методов хранения плодов и овощей. Технология хранения овощной продукции в стационарных хранилищах с активным вентилированием. Технология хранения плодоовощной продукции в стационарных хранилищах с искусственным охлаждением. Технология хранения плодоовощной продукции в газовых средах. Модифицированные и регулируемые газовые среды. Способы создания и очистки. Особые требования к продукции и камерам для хранения в РГС. Правила размещения плодоовощной продукции при закладке на хранение. Характеристика тары для хранения. Виды потерь при хранении транспортировании и реализации плодоовощной продукции. Количественные и качественные потери. Естественная убыль. Активируемые потери. Способы списания потерь. Способы и методы снижения потерь плодоовощной продукции при хранении. Изменение пищевой ценности плодоовощной продукции при хранении. Способы сохранения пищевой ценности продукции в процессе хранения.		
3	Тема 1.3. Товарная обработка и транспортирование плодов и овощей. Товарное качество плодов и овощей.	Роль товарной обработки в формировании качества плодов и овощей. Виды товарной обработки плодов и овощей: послеуборочная и предреализационная. Операции товарной обработки. Способы товарной обработки в зависимости от уровня механизации. Влияние разных способов обработки на товарное качество и сохраняемость продукции. Тара и упаковочные материалы плодов и овощей. Типы, виды и разновидности. Краткая характеристика по назначению для различных групп плодоовощной продукции. Способы укладки плодов и овощей. Влияние тары на сохранение качества продукции. Транспортирование плодоовощной продукции автомобильным, водным, железнодорожным и воздушным транспортом. Особенности технологии перевозки; влияние на качество и лежкоспособность свежих плодов, ягод и овощей. Определение понятия «качество». Виды нормативной документации, регламентирующей качество плодоовощной продукции. Классификация стандартов на плодоовощную продукцию. Особенности структуры стандартов на плодоовощную продукцию. Градаций качества плодов и овощей. Показатели качества плодов и овощей. Определяющие показатели качества. Допускаемые отклонения. Специфические показатели. Сертификация продукции. Понятие о товарных сортах, помологических группах и партиях плодоовощной продукции. Градации по степени зрелости.	2	1
4	Тема 1.4 Товароведение и экспертиза качества свежих овощей.	Товароведная классификация овощей: по срокам вегетации, способу возделывания, продолжительности хранения. Товароведная характеристика отдельных групп овощей. Клубнеплоды; корнеплоды (морковь, петрушка, пастернак, сельдерей, свекла, репа, редька, редис, брюква и др.); капустные овощи (белокочанная, краснокочанная, савойская, цветная, брюссельская и кольраби); луковые овощи (лук-репка, лук порей, лук батун и др., чеснок);	2(2*)	1(2*)

		салатно-шпинатные, пряные, десертные овощи; тыквенные овощи (огурцы, тыква, кабачки, арбузы, дыни); томатные овощи (томаты, баклажаны, перец); бобовые овощи и сахарная кукуруза. Значение в питании отдельных видов овощей. Особенности строения, химического состава, физических свойств и биохимических особенностей. Характеристика основных хозяйственно-ботанических сортов и их отличительные признаки. Требования к уборочной степени зрелости индивидуальных видов продукции. Особенности технологий послеуборочной и предреализационной обработки. Требования к таре, упаковке и транспортированию. Индивидуальные режимы и способы хранения продукции. Требования к качеству отдельных видов овощей. Микробиологические и физиологические заболевания отдельных видов овощей, причины, вызывающие заболевания, способы их предупреждения. Повреждения, вызываемые сельскохозяйственными вредителями и нематодами. Правила и методы отбора проб для проведения экспертной оценки качества отдельных видов овощей. Освоение правил и методов проведения экспертизы качества и безопасности овощной продукции.		
5	Тема 1.5. Товароведение и экспертиза качества свежих грибов.	Классификация на группы (трубчатые, пластинчатые и сумчатые), виды и разновидности. Значение в питании. Деление грибов на дикорастущие и культивируемые, их виды. Группы по безопасности: съедобные, условно съедобные, несъедобные и ядовитые; их идентифицирующие признаки. Экзотические грибы их виды и особенности. Особенности химического состава и пищевая ценность. Значение в питании. Особенности технологии культивирования грибов (шампиньоны, вешенка и др.). Требования к качеству, экспертиза качества. Условия и сроки хранения.	2	1
6	Тема 1.6. Товароведение и экспертиза качества свежих плодов и ягод	Классификация плодов и ягод по группам, видам, разновидностям. Семечковые плоды. Характеристика видов. Особенности морфологического строения плодов. Характеристика основных помологических сортов. Признаки помологического сорта. Особенности химического состава и пищевой ценности, факторы, влияющие на потребительские свойства продукции. Процессы, протекающие в послеуборочный период, влияние на товарное качество и пищевую ценность. Отличительные особенности летних, осенних и зимних сортов семечковых плодов. Сроки съема, созревания и потребления. Понятие о съемной и потребительской степени зрелости. Товароведная характеристика яблок, груш и айвы. Микробиологические и физиологические заболевания. Повреждения сельскохозяйственными вредителями. Влияние на качество. Причины возникновения заболеваний и способы их предупреждения. Требования к таре, упаковке и транспортированию. Режимы, способы и сроки хранения семечковых плодов. Требования к качеству. Деление на товарные сорта и помологические группы. Правила и способы отбора средней пробы. Освоение методов экспертной оценки качества и безопасности семечковых плодов. Классификация косточковых плодов. Особенности морфологического строения косточковых плодов. Группы сортов по сроку созревания. Характеристика основных сортов и их отличительные признаки, физиологические особенности косточковых плодов.	2	1

		<p>Способность косточковых к дозреванию. Биохимическая активность тканей. Особенности химического состава и пищевая ценность.</p> <p>Показатели товарного качества. Деление на товарные сорта. Допустимые и недопустимые дефекты. Повреждения микроорганизмами и сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Товарная обработка, упаковка, требования к транспортированию. Особенности режимов и способов хранения отдельных групп. Сроки хранения.</p> <p>Товароведная характеристика отдельных видов. Вишня (гриоты, аморели); черешня (гини и бигаро). Абрикосы и персики (характеристика по группам). Слива (классификация, характеристика отдельных групп).</p> <p>Правила отбора проб. Методы экспертной оценки качества и безопасности.</p> <p>Субтропические и тропические культуры. Структурные и биологические особенности. Товароведная характеристика помологических групп и сортов. Характеристика основных видов по особенностям химического состава, пищевой ценности, сохраняемости.</p> <p>Товарная доработка и условия транспортирования и хранения. Пороки и болезни плодов. Условия и режимы дозревания.</p> <p>Орехоплодные. Классификация. Товароведная характеристика отдельных видов. Особенности химического состава. Условия и сроки хранения. Требования к товарному качеству. Экспертная оценка качества и показатели безопасности.</p> <p>Классификация ягод. Особенности морфологического строения, физиологические и биохимические особенности ягод. Значение в питании. Особенности химического состава. Товароведная характеристика отдельных видов: виноград, смородина, крыжовник, малина, земляника, клюква и другие. Биологическая и помологическая характеристика каждой из групп. Условия и сроки уборки. Технология предварительного охлаждения. Требования к упаковке и транспортированию. Способы, режимы и сроки хранения. Требования к качеству. Дефекты. Правила отбора проб. Методы проведения экспертной оценки качества и показатели безопасности.</p>		
7	Тема 1.7. Теоретические основы консервирования.	<p>Состояние и перспективы развития производства продуктов переработки плодов и овощей. Пищевая ценность продуктов переработки.</p> <p>Теоретические основы консервирования. Принципы и методы консервирования. Физические способы консервирования (применение высоких и низких температур, обеспложивающей фильтрации, микроволновой энергии, обезвоживание). Химические способы консервирования (использование антисептиков и антибиотиков, кислот и спирта). Физико-химические (применение осмотически деятельных веществ - сахара и соли в больших концентрациях). Биохимические (квашение, соление, мочение, другие виды брожения). Комбинированные способы. Факторы, влияющие на качество консервированных продуктов. Требования к качеству сырья, стадии зрелости. Назначение и характеристика подготовительных технологических процессов подготовки сырья к переработке. Влияние качества исполнения этих процессов на товарное качество и потери готовой продукции.</p>	2	1 (2*)
8	Тема 1.8. Товароведная	Классификация переработанных плодов и овощей.	2(2*)	1

	характеристика и экспертиза переработанных плодов и овощей.	Плодоовощные консервы. Классификация. Характеристика ассортимента. Основные операции традиционных технологий производства консервированных продуктов. Стерилизация. Пастеризация. Асептическое консервирование. Обеспложивающая фильтрация. Характеристика разных видов тары для консервирования плодоовощной продукции. Их недостатки и преимущества. Маркировка. Товароведная характеристика отдельных групп плодоовощных консервов. Виды брака консервов. Анализ причин, их вызывающих. Учет консервов. Требования к качеству. Упаковка, транспортирование и хранение консервов. Процессы, протекающие при хранении консервов. Сроки хранения. Ознакомление с основными методами экспертной оценки качества. Правила и методы отбора проб. Показатели безопасности консервов.		
9	Тема 1.9. Товароведная характеристика и экспертиза квашеной, соленой, моченой плодоовощной продукции.	Квашение, соление и мочение плодов и овощей. Процессы, протекающие при квашении, солении и мочении плодоовощной продукции и при её хранении. Требования к сырью для переработки. Влияние качества сырья на потребительские свойства готовой продукции. Особенности традиционных и новых способов квашения. Ассортимент квашеных и соленых овощей. Возможные пороки качества. Причины, их вызывающие, и способы предупреждения. Упаковка. Условия транспортирования. Режимы и сроки хранения. Экспертиза качества.	2	1
10	Тема 1.10. Товароведная характеристика и экспертиза замороженных плодов и овощей.	Замороженные плоды и овощи. Классификация и ассортимент быстрозамороженных продуктов. Характеристика основных способов замораживания. Особенности технологического процесса. Требования к сырью, изменения, происходящие в сырье при охлаждении, замораживании и хранении. Факторы, влияющие на качество продукции и убыль массы. Единая холодильная цепь при производстве и реализации замороженных продуктов. Режимы и сроки хранения. Способы размораживания плодов и овощей перед употреблением. Требования к качеству. Дефекты качества и причины их возникновения. Правила отбора проб. Методы экспертной оценки качества. Показатели безопасности.	2	1
11	Тема 1.11. Товароведная характеристика и экспертиза сушеных плодов и овощей	Сушеные плоды и овощи. Классификация и ассортимент сушеных плодов и овощей. Основные способы сушки и характеристика сушильных установок. Требования к качеству сырья. Процессы, протекающие при сушке и хранении готовой продукции. Активность воды сушеных продуктов. Изменение потребительских свойств при хранении продукции. Возможные виды дефектов сушеных плодов и овощей. Повреждение микроорганизмами и вредителями. Требования к упаковке. Режимы и сроки хранения сушеных плодов и овощей. Правила отбора проб. Методы экспертной оценки качества сушеных плодов и овощей. Показатели безопасности.	2	1
Раздел II. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров				
12	Тема 2.1. Зерно – сырье для мукомольной и крупяной промышленности.	Классификация, особенности строения и химического состава зерновых культур (злаковых, гречишных и бобовых культур). Формирование пищевой ценности зерна при выращивании: стадии развития зерна; факторы, влияющие на качество зерна при выращивании. Краткая характеристика представителей семейства злаковых (пшеница, рожь, тритикале, ячмень, овес, рис, просо,	2	1

		сorgho, кукуруза). Краткая характеристика представителей семейства бобовых культур (горох, фасоль, чечевица, соя). Трансгенные культуры. Экспертиза качества зерна: общие и специфические показатели качества. Характеристика зерновой массы: зерно основной культуры, характеристика примесей, свойства зерновой массы. Виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Хранение зерна. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Процессы, происходящие в зерновой массе при хранении		
13	Тема 2.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы	Классификация и ассортимент крупы. Пищевая ценность круп. Идентифицирующие признаки товаров. Факторы, формирующие качество крупы: сырье и технология производства, требования к качеству, в т.ч. и безопасности. Особенности производства круп быстрого приготовления. Оценка качества крупы. Упаковка, маркировка и транспортирование крупы. Дефекты крупы, виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Процессы, происходящие при хранении крупы. Виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка.	2	1
14	Тема 2.3. Товароведная характеристика и экспертиза качества муки	Классификация и ассортимент муки. Химический состав муки. Факторы, формирующие качество муки: сырье и технология производства. Особенности производства пшеничной и ржаной муки. Экспертиза качества муки. Упаковка, маркировка и транспортирование муки. Дефекты муки. Условия и сроки хранения муки. Процессы, происходящие при хранении муки.	2	1
15	Тема 2.4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий.	Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Пищевая ценность хлеба и пути её повышения. Факторы, формирующие качество хлеба: сырье и процессы производства. Особенности производства ржаного и пшеничного хлеба. Краткая характеристика особенностей производства диетических хлебобулочных изделий и национальных сортов хлеба. Экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий. Дефекты хлеба и причины их образования. Болезни хлеба и причины их возникновения. Условия и сроки хранения хлеба и хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при хранении хлебобулочных изделий. Быстрозамороженные тестовые полуфабрикаты и изделия из них.	2(2*)	1
16	Тема 2.5. Товароведная характеристика и экспертиза качества бараночных и сухарных изделий.	Классификация и ассортимент бараночных изделий. Особенности производства бараночных изделий. Экспертиза качества бараночных изделий. Дефекты бараночных изделий и причины их образования. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения бараночных изделий. Товароведная характеристика соломки и хлебных палочек. Классификация и ассортимент сухарных изделий. Особенности производства сухарных изделий. Экспертиза качества сухарных изделий. Дефекты сухарных изделий и причины их образования. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения сухарных изделий. Товароведная характеристика хрустящих хлебцев и закусочных сухариков.	2	1
17	Тема 2.6. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий.	Классификация и ассортимент макаронных изделий. Расширение ассортимента макаронных изделий. Пищевая ценность макаронных изделий. Характеристика сырых макаронных изделий. Факторы, формирующие качество макаронных изделий. Экспертиза качества макаронных	2	1

		изделий. Дефекты макаронных изделий. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения макаронных изделий. Процессы, происходящие при хранении макаронных изделий.		
18	Тема 2.7. Товароведная характеристика и экспертиза качества пищевых концентратов на зерновой основе.	Классификация пищевых концентратов на зерновой основе. Ассортимент, особенности производства, экспертиза качества концентратов первых обеденных блюд. Ассортимент, особенности производства, экспертиза качества концентратов вторых обеденных блюд. Ассортимент, особенности производства, экспертиза качества овсяных диетических продуктов. Ассортимент, особенности производства, экспертиза качества сухих завтраков. Ассортимент, особенности производства, экспертиза качества сухих продуктов для детского и диетического питания на зерновой основе. Дефекты пищевых концентратов. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения пищевых концентратов	2(2*)	1(2*)
Итого:			36(8*)	18(6*)

7 (очно), 8 (очно-заочно) семестр

№ п/п	Тема лекции	Содержание лекции	Трудоемкость, час	
			очно	очно- заочно
	Раздел III. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров			
1	Тема 3.1. Товароведная характеристика и экспертиза качества крахмала и крахмалопродуктов	Крахмал. Определение. Влияние сырья и процесса производства на формирование качества крахмала. Виды крахмала, их основные свойства и применение. Экспертиза качества. Дефекты крахмала. Упаковка, маркировка, условия хранения. Крахмалопродукты. Саго. Влияние сырья и процесса производства на формирование потребительских свойств саго. Виды, использование. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка и хранение. Крахмалы модифицированные. Патока. Определение. Виды патоки кислотного, ферментативного и кислотно-ферментативного гидролиза крахмала. Потребительские свойства патоки. Применение патоки. Экспертиза качества. Тара для патоки. Условия транспортирования и хранения. Глюкозно-фруктозный сироп. Особенности получения и применение. Экспертиза качества. Упаковка, хранение. Глюкоза. Формирование потребительских свойств глюкозы в зависимости от способов производства. Виды глюкозы. Применение глюкозы. Экспертиза качества. Упаковка, хранение. Столовые паточные сиропы. Состав. Применение паточных сиропов. Экспертиза качества. Упаковка, хранение.	2	1
2	Тема 3.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества сахара	Сахар. Определение. Потребительские свойства. Нормы потребления. Сахарная свекла как сырье для получения сахара, ее технологическая характеристика. Виды и ассортимент сахара. Сахар-песок. Влияние сырья и процесса производства на формирование качества сахара-песка. Экспертиза качества. Дефекты. Сахар-рафинад. Формирование потребительских свойств отдельных видов сахара-рафинада в процессе производства. Ассортимент. Особенности получения сахара-рафинада из тростникового сахара-сырца.	2	1

		Экспертиза качества сахара-рафинада. Дефекты. Тара, упаковка, маркировка сахара-песка и сахара-рафинада. Условия транспортирования и хранения. Бестарное хранение сахара-песка. Заменители сахара. Классификация. Цель и основные направления их использования.		
3	Тема 3.3. Товароведная характеристика и экспертиза качества меда	Мед. Образование меда. Виды меда. Потребительские свойства меда. Товарная обработка. Экспертиза качества. Дефекты. Упаковка и маркировка меда. Процессы, происходящие при хранении. Мед искусственный, его отличие от натурального. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка меда.	2	1(2*)
4	Тема 3.4. Товароведная характеристика и экспертиза качества варенья, джема, желе	Классификация кондитерских товаров. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Общая характеристика. Общая классификация и ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий. Потребительские свойства. Факторы, формирующие качество фруктово-ягодных кондитерских изделий, требования к качеству, в т.ч. и безопасности. Правила приемки и хранения фруктово-ягодных кондитерских изделий в розничной сети. Идентифицирующие признаки варенья, повидла, джема, конфитюра, желе, цукатов. Отличительные особенности. Основные виды. Экспертиза качества. Дефекты. Упаковка, маркировка и хранение. Оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий: показатели, градации. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества фруктово-ягодных кондитерских изделий. Особенности упаковки и маркировки фруктово-ягодных кондитерских изделий. Хранение: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров фруктово-ягодных кондитерских изделий.	2	1
5	Тема 3.5. Товароведная характеристика и экспертиза качества пастилы, зефира, мармелада, жевательной резинки	Пастильные изделия и мармелад. Влияние сырья и процесса производства на формирование качества отдельных видов мармелада и пастильных изделий. Общая классификация пастильных изделий и мармелада. Потребительские свойства пастильных изделий. Классификация и ассортимент мармелада и пастилы, отличительные особенности пастилы от зефира; факторы, формирующие качество, требования к качеству, в т.ч. и безопасности. Идентифицирующие признаки мармелада. Процесс производства формового мармелада. Экспертиза качества. Дефекты. Упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении. Оценка качества пастильных изделий и мармелада: показатели, градации. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества пастилы, зефира и мармелада. Особенности упаковки и маркировки зефира. Хранение желеино-мармелада: условия, сроки и способы. Процессы при хранении желеино-фруктового и формового мармелада, виды потерь. Упаковка, транспортирование и условия хранения клеевой и заварной пастилы. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери пастильных изделий и мармелада. Резинка жевательная. Состав и характеристика компонентов. Особенности получения. Ассортимент. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка и хранение.	2	1

6	Тема 3.6. Товароведная характеристика и экспертиза качество какао и шоколада	<p>Какао-бобы как основное сырье для производства шоколада и какао-порошка. Состав и свойства какао-бобов.</p> <p>Классификация и ассортимент какао-порошка. Натуральный какао-порошок. Характеристика алкализированного какао-порошка. Энергетическая ценность. Потребительские свойства какао-порошка. Оценка уровня качества. Особенности маркировки, упаковки и условия хранения в розничных предприятиях. Формирование качества. Дефекты и причины их возникновения. Методы оценки качества. Процессы, происходящие при хранении. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери.</p> <p>Шоколад. Особенности состава и значение в питании. Влияние сырья, рецептуры и процесса производства на формирование потребительских свойств отдельных видов шоколада. Общая классификация шоколада. Потребительские свойства шоколада и шоколадных изделий. Классификация и ассортимент шоколада, влияние на качество. Факторы, формирующие качество шоколада и шоколадных изделий, требования к качеству, в т.ч. и безопасности. Сырье для производства шоколада. Идентифицирующие признаки шоколадных изделий. Оценка качества шоколада, характеристика десертного и диабетического шоколада, основные показатели, градации. Формирование качества шоколада - конширование, темперирование шоколадных масс и формование плиточного шоколада. Дефекты шоколадных изделий: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества шоколада. Особенности упаковки и маркировки шоколада и шоколадных изделий. Хранение: условия, сроки и способы. Вредители шоколада. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери шоколадных изделий.</p> <p>Сладкие плитки. Состав. Экспертиза качества. Дефекты. Упаковка, маркировка и хранение.</p>	2	1
7	Тема 3.7. Товароведная характеристика и экспертиза качества конфет	<p>Конфеты. Определение. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Особенности приготовления и способы формирования конфетных масс. Виды и способы отделки конфет. Классификация и ассортимент конфет, экспертиза качества. Основные показатели качества конфет. Дефекты. Упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении.</p>	2	1
8	Тема 3.8. Товароведная характеристика и экспертиза качества драже и ириса	<p>Драже. Определение. Влияние сырья и процессов производства на формирование потребительских свойств. Кондитерские массы, применяемые для драже. Виды и характер покрытия корпуса драже. Ассортимент. Экспертиза качества. Дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении.</p> <p>Ирис. Определение. Потребительские свойства ириса. Влияние сырья, рецептуры и способа производства на формирование потребительских свойств отдельных видов ириса. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества. Дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении.</p>	2	1
9	Тема 3.9.	Карамель. Определение. Получение и свойства	2	1

	Товароведная характеристика и экспертиза качества карамели	<p>карамельной массы. Потребительские свойства карамели. Классификация, ассортимент карамели. Начинки для карамели. Формирование качества карамели в процессе производства. Способы обработки поверхности карамели. Ассортимент карамели леденцовой и с начинками.</p> <p>Факторы, формирующие состав, свойства и качество карамельной массы и карамельных изделий. Общая классификация карамели и карамельных изделий, факторы, формирующие качество, требования к качеству, в т.ч. и безопасности. Идентифицирующие признаки карамельных изделий. Экспертиза качества. Дефекты. Оценка качества карамели: показатели, градации. Дефекты карамели: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества карамельных изделий. Особенности упаковки и маркировки карамельных изделий. Хранение: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери карамельных изделий. Пути предохранения карамели от потерь при хранении. Предреализационная товарная обработка.</p>		
10	Тема 3.10. Товароведная характеристика и экспертиза качества печенья, галет, вафель, тортов, пирожных	<p>Мучные кондитерские изделия. Роль муки, сахара, крахмала, жира, яичных и молочных продуктов, разрыхлителей в формировании потребительских свойств товара. Классификация мучных кондитерских изделий. Потребительские свойства мучных кондитерских изделий. Особенности упаковки и хранения мучных кондитерских изделий. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери мучных кондитерских изделий. Предреализационная товарная обработка.</p> <p>Печенье, крекер, галеты. Влияние рецептуры и способа производства на формирование потребительских свойств отдельных видов печенья, крекера и галет. Использование поверхностно-активных веществ и ферментных препаратов в их производстве и роль в улучшении качества. Современный ассортимент печенья (затяжного, сахарного, сдобного), крекера и галет, его расширение. Экспертиза качества. Дефекты. Упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении.</p> <p>Пряничные изделия. Сырье. Особенности приготовления и ассортимент сырцовых и заварных пряников, коврижек. Экспертиза качества. Дефекты. Упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении.</p> <p>Вафли. Влияние сырья и процесса производства на формирование потребительских свойств вафель. Начинки для вафель. Ассортимент. Экспертиза качества. Дефекты. Упаковка. Условия и сроки хранения.</p> <p>Торты, пирожные, рулеты, кексы, ромовые бабы. Характеристика выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Особенности приготовления и ассортимент тортов, пирожных, рулетов, кексов, ромовых баб отечественного и импортного производства. Экспертиза качества. Дефекты. Упаковка, маркировка. Условия и сроки реализации тортов и пирожных в магазинах.</p>	2(2*)	1
11	Тема 3.11. Товароведная характеристика и	Общая классификация восточных сладостей. Группа восточных сладостей. Потребительские свойства восточных сладостей типа карамели, ядра орехов и	2(2*)	1(2*)

	экспертиза качества восточных сладостей и халвы	арахиса. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество халвы: сырье, процессы производства халвы, восточных сладостей. Восточные сладости типа мягких конфет. Мучные восточные сладости. Показатели качества восточных сладостей. Халва. Определение. Пищевая ценность. Влияние сырья и процесса производства на формирование качества халвы. Ассортимент халвы. Экспертиза качества. Дефекты. Упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении и реализации.		
	Раздел IV. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров			
12	Тема 4.1. Товароведная характеристика и экспертиза качества чая	<p>Особенности состава чая и чайных напитков и их действие на организм человека. Общая характеристика чая. Характеристика сырья, химический состав чайного листа. Пищевая ценность чая. Классификация.</p> <p>Влияние сырья и способов приготовления на состав, вкусовые и физиологические свойства чая. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств байхового, прессованного и экстрагированного чаев. Формирование и совершенствование ассортимента чая. Фасовка, упаковка и маркировка. Экспертиза качества, дефекты. Условия, сроки хранения и транспортирования чая. Условия реализации в торговле. Дегустационная оценка. Изменение качества при хранении.</p> <p>Черный байховый чай. Характеристика сырья. Влияние сырья и особенностей производства на формирование качества чая и его сохраняемость. Химический состав чая.</p> <p>Фабричные сорта. Формирование торговых сортов чая на чаеразвесочных фабриках. Отличительные особенности и свойства торговых сортов чая. Отличительные особенности черного байхового чая. Основные понятия. Классификация и ассортимент чая.</p> <p>Факторы, формирующие качество, требования к качеству, безопасность. Оценка качества: показатели, градация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества чая. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, способы. Процессы при хранении и виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Предреализационная товарная обработка.</p> <p>Зеленый байховый чай. Химический состав. Сырье и особенности производства. Свойства, качество и сохраняемость. Фабричные и торговые сорта. Упаковка и хранение.</p> <p>Чай желтый и красный байховый, ароматизированные чаи. Особенности получения, состава и свойства.</p> <p>Прессованный чай: черный и зеленый плиточный, зеленый кирпичный. Особенности производства и химический состав различных сортов.</p> <p>Новые виды чая: чай быстрорастворимый (порошкообразный и концентрат чая). Влияние сырья и особенностей производства на свойства и качество.</p> <p>Чайные напитки из местного сырья. Потребительские свойства. Отличие от чая. Характеристика. Ассортимент, экспертиза качества, упаковка, хранение.</p>	2	1
13	Тема 4.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества кофе	Строение и особенности химического состава кофейных зерен. Виды и сорта натурального кофе. Классификация. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Процессы, происходящие	2(2*)	1

		<p>в кофе при обжаривании; их влияние на формирование вкуса и аромата. Кофе натуральный в зернах и молотый. Сорта. Основные понятия. Классификация и ассортимент кофе.</p> <p>Факторы, формирующие качество, требования к качеству, безопасность. Оценка качества: показатели, градация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества кофе. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, способы. Процессы при хранении и виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Предреализационная товарная обработка.</p> <p>Кофе растворимый. Сырье. Технологическая схема производства. Новое в технологии. Оценка качества. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения и реализации.</p> <p>Кофейные напитки. Потребительские свойства кофейных напитков. Классификация и ассортимент. Характеристика сырья, производство растворимых и нерастворимых кофейных напитков. Методы оценки качества кофейных напитков. Упаковка и маркировка, транспортирование. Условия и сроки хранения и реализации кофейных напитков.</p>		
14	Тема 4.3. Товароведная характеристика и экспертиза табака и табачных изделий	<p>Табак и его химический состав. Физиологическое действие табачного дыма на организм человека. Первичная обработка табачного сырья. Потребительские свойства табачных изделий (ароматичность, вкусовая и физиологическая крепость). Классификация и ассортимент табачных изделий.</p> <p>Факторы, формирующие качество, требования к качеству, безопасность. Оценка качества: показатели, градация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества табачных изделий. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, способы. Процессы при хранении и виды потерь табачных изделий. Транспортирование, условия и сроки сигарет и сигар. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Предреализационная товарная обработка табачных изделий.</p> <p>Папиросы, сигареты, сигары. Классификация. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств (сырье, особенности изготовления). Ассортимент и формирование классов и торговых сортов. Характеристика современного ассортимента по содержанию токсических веществ. Расфасовка, упаковка и маркировка. Экспертиза качества, оценка качества и дефекты. Условия, сроки хранения и транспортирования. Табак курительный, трубочный, нюхательный, жевательный и махорка. Способы потребления. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств (сырье, особенности технологических процессов). Ассортимент. Экспертиза качества, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия, сроки хранения и транспортирования.</p>	2	1
15	Тема 4.4. Товароведная характеристика и экспертиза качества пряностей и приправ	<p>Значение пряностей и приправ в питании, их влияние на организм человека.</p> <p>Пряности. Определение. Потребительские свойства пряностей. Значение в питании человека. Особенности химического состава отдельных видов. Основные понятия. Основы классификации. Основные ароматические и вкусовые вещества пряностей, значение их в формировании</p>	2(2*)	1(2*)

		<p>потребительских свойств. Применение и характеристика отдельных групп и видов. Синтетические заменители пряностей, концентраты и смеси пряностей целевого назначения. Упаковка и маркировка. Экспертиза качества, дефекты. Условия, сроки хранения и транспортирования.</p> <p>Приправы. Определение. Потребительские свойства и особенности потребления. Характеристика пищевых кислот, глутамата натрия, готовых соусов, столового хрена, столовой горчицы и овощных приправ. Фасовка, упаковка и маркировка. Экспертиза качества, дефекты. Условия, сроки хранения и транспортирования.</p> <p>Поваренная соль. Месторождения и виды соли в Республике Беларусь. Физиологическое значение, нормы потребления и использование соли. Химический состав соли и влияние отдельных компонентов на вкусовые свойства и сохраняемость. Классификация по способу получения, характеру обработки, добавкам. Фасовка, упаковка и маркировка. Экспертиза качества. Условия, сроки хранения и транспортирования.</p> <p>Уксус. Определение. Использование уксуса. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств (сырье, особенности технологических операций). Классификация и характеристика ассортимента, качества. Упаковка и маркировка. Условия, сроки хранения и транспортирования.</p>		
16	Тема 4.5. Товароведная характеристика и экспертиза качества минеральных вод, плодово-ягодных соков и кваса	<p>Безалкогольные напитки. Общая характеристика. Пищевая ценность. Значение в питании. Основные понятия. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков.</p> <p>Минеральные воды. Определение. Действие на организм человека. Потребительские свойства. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Характеристика ассортимента столовых и лечебно-столовых минеральных вод. Назначение минеральных вод различных видов и типов. Искусственные минеральные воды. Розлив, упаковка и маркировка. Экспертиза качества. Условия, сроки хранения и транспортирования. Изменение качества минеральной воды при хранении.</p> <p>Плодово-ягодные негазированные напитки. Виды. Характеристика соков. Потребительские свойства и значение в питании. Классификация по разным признакам. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств (сырье, особенности технологических процессов, упаковка). Характеристика ассортимента соков. Розлив, упаковка и маркировка. Экспертиза качества, дефекты. Условия и сроки хранения и транспортирования. Процессы, происходящие при хранении, и их влияние на качество и пищевую ценность. Сиропы, экстракты, морсы, холодные, горячие и сухие плодово-ягодные напитки. Определение, состав, потребительские свойства и применение. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств (сырье, особенности технологических процессов). Характеристика ассортимента. Упаковка и маркировка. Экспертиза качества, дефекты. Условия, сроки хранения и транспортирования. Процессы, протекающие при хранении, и их влияние на качество напитков.</p> <p>Газированные безалкогольные напитки: газированная вода, газированные напитки в бутылках, сухие газированные напитки. Потребительские свойства. Классификация. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств, качества и</p>	2	1

		<p>конкурентоспособности. Сырье, особенности технологических процессов. Характеристика ассортимента и пути его формирования в современных условиях. Розлив, упаковка и маркировка. Экспертиза качества. Дефекты плодово-ягодных газированных напитков. Условия, сроки реализации и транспортирования. Пути повышения стойкости напитков.</p> <p>Напитки из хлебного сырья. Квас. Пищевая ценность и потребление. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств (сырье, особенности технологических операций). Характеристика ассортимента, пути его расширения. Розлив, упаковка и маркировка. Экспертиза качества, дефекты. Условия, сроки реализации и транспортирования.</p>		
17	Тема 4.6. Товароведная характеристика и экспертиза качества пива.	<p>Особенности состава слабоалкогольных напитков и их действие на организм. Основы классификации.</p> <p>Пиво. Определение. Состав и пищевая ценность, факторы, влияющие на формирование потребительских свойств пива (сырье, особенности технологических операций).</p> <p>Классификация и характеристика современного ассортимента, пути его расширения. Розлив, упаковка и маркировка. Экспертиза качества и правила приемки по качеству. Условия, сроки хранения и транспортирования. Дефекты и болезни, возникающие при хранении, и меры их предупреждения.</p> <p>Медовые напитки, брага и буза. Цель их производства. Особенности состава. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств пива.</p>	2	1
18	Тема 4.7. Товароведная характеристика и экспертиза качества алкогольных напитков (вино, этиловый спирт, водка, коньяк, ликероводочные изделия)	<p>Особенности состава алкогольных напитков. Правила торговли алкогольными напитками. Классификация алкогольных напитков.</p> <p>Виноградные вина. Определение. Районы виноделия, их специализация. Состав и пищевая ценность, диетические свойства вин. Основы классификации виноградных вин. Понятие о сортовых и купажированных, ординарных, марочных и коллекционных винах. Влияние сырья и способов приготовления на формирование потребительских свойств отдельных групп, категорий и типов вин.</p> <p>Характеристика и ассортимент столовых, крепленых, ароматизированных, игристых и шипучих вин. Розлив, упаковка и маркировка.</p> <p>Натуральные вина. Характеристика сырья. Основные процессы производства белых, красных и розовых натуральных вин различных типов. Ассортимент. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Оценка качества.</p> <p>Специальные и ароматизированные вина. Сырье, особенности производства различных категорий и типов вин. Формирование букета.</p> <p>Игристые и газированные вина. Отличительные особенности от тихих вин. Классификация. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Сущность и способы шампанзации. Ассортимент. Оценка качества. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия и сроки хранения. Советское шампанское и игристые мускаты. Производство бутылочным, резервуарным способом и в непрерывном потоке. Прочие игристые вина, их характеристика.</p> <p>Газированные (шипучие) вина. Характеристика. Особенности производства. Оценка качества.</p>	2	1

		<p>Экспертиза. Дегустация вин. Балльная система оценки. Условия, сроки хранения и транспортирования виноградных вин. Процессы, происходящие при хранении, и их влияние на качество. Недостатки, дефекты и болезни виноградных вин, причины их возникновения и меры предупреждения. Уход за виноградными винами и бочкотарой во время хранения. Реализация вин.</p> <p>Плодово-ягодные вина. Определение. Потребительские свойства. Особенности химического состава и физиологическая ценность. Влияние сырья и способов приготовления на формирование потребительских свойств отдельных групп вин.</p> <p>Основы классификации плодово-ягодных вин. Характеристика и ассортимент. Розлив, упаковка и маркировка. Экспертиза качества. Условия, сроки хранения и транспортирования. Процессы, происходящие при хранении, и их влияние на качество вин. Недостатки, дефекты и болезни. Пути повышения качества и конкурентоспособности.</p> <p>Этиловый спирт. Физиологическое воздействие этилового спирта на организм человека.</p> <p>Спирт этиловый ректификованный. Характеристика свойств. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств (сырье, особенности технологических процессов). Биохимические процессы, происходящие при спиртовом брожении. Спирт этиловый питьевой. Розлив и маркировка. Экспертиза качества. Условия хранения.</p> <p>Водка. Определение. Классификация. Факторы, формирующие качество: сырье, особенности производства. Ассортимент. Экспертиза качества. Оценка качества. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование алкогольных напитков. Условия, сроки хранения и реализации. Розлив, упаковка и маркировка. Фальсификация водки и ее распознавание.</p> <p>Ром, виски, кальвадос и крепкие алкогольные напитки из плодового спирта. Определение, особенности состава и факторы, влияющие на формирование потребительских свойств (сырье, особенности технологических операций). Характеристика ассортимента. Различия в составе и вкусовых свойствах. Розлив, упаковка и маркировка. Экспертиза качества. Условия, сроки хранения и транспортирования. Особенности потребления.</p> <p>Коньяк. Определение. Общая характеристика. Основные районы производства коньяков. Потребительские свойства. Отличия от водки и виноградных вин. Классификация. Ассортимент. Характеристика ассортимента отечественных и импортных изделий. Факторы, формирующие качество: сырье, технология. Влияние сырья и технологических процессов на качество коньяка. Сущность созревания и старения. Процессы протекания при выдержке коньячных спиртов. Изменение качества при хранении. Дефекты коньяков и их причины. Розлив, упаковка и маркировка. Экспертиза качества. Условия, сроки хранения и транспортирования</p> <p>Ликероводочные изделия. Классификация. Потребительские свойства. Характеристика ассортимента ликеров, наливок, настоек, пуншей, аперитивов и десертных напитков. Основные понятия, классификация и ассортимент. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств (сырье, полуфабрикаты, особенности технологических операций).</p>		
--	--	---	--	--

		Оценка качества: показатели, градации. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Экспертиза качества. Методы оценки качества ликероводочных изделий. Дефекты ликероводочных изделий. Особенности упаковки и маркировки ликеров. Хранение: условия, сроки и способы наливки, настояв, ликеров, аперитивов, бальзамов. Сущность процесса старения ликероводочных изделий. Условия, сроки хранения и транспортирования. Процессы при хранении, виды потерь. Розлив, упаковка и маркировка. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери ликероводочных изделий. Предреализационная товарная обработка ликеров крепких, десертных и эмульсионных. Органолептическая оценка алкогольных напитков. Система балльной оценки при определении уровня качества ликероводочных изделий, вин и коньяков.		
Итого:			36(8*)	18(6*)

4.3.2 Лабораторные работы 6 (очно), 7 (очно-заочно) семестр

№ п/ п	Темы дисциплины (название модуля)	Номер и тема лабораторных занятий	Трудоемкость час.	
			очно	очно- заочно
	Раздел I. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров			
1	Тема 1.1. Введение. Потребительские свойства свежих плодов и овощей.	-	-	-
2	Тема 1.2. Процессы, протекающие в плодах и овощах в послеуборочный период. Хранение плодов и овощей.	Лабораторная работа №1 Естественная убыль веса плодов и овощей при хранении. Нормы естественной убыли	2	2
3	Тема 1.3. Товарная обработка и транспортирование плодов и овощей. Товарное качество плодов и овощей.	Лабораторная работа №2 Качественное определение содержания крахмала в плодах	2	-
		Лабораторная работа №3. Определение прочности кожицы и плотности мякоти плодов и овощей	2	
4	Тема 1.4 Товароведение и экспертиза качества свежих овощей.	Лабораторная работа №4. Товароведная характеристика клубнеплодов, томатных и тыквенных овощей. Клубневой анализ картофеля.	2	2
5	Тема 1.5. Товароведение и экспертиза качества свежих грибов.	-	-	-
6	Тема 1.6. Товароведение и экспертиза качества свежих плодов и ягод	Лабораторная работа №5. Экспертиза качества плодов яблок. Органолептическая оценка качества плодов. Дегустационная оценка яблок	2	2
7	Тема 1.7. Теоретические основы консервирования.	Лабораторная работа №6. Расчеты по расходу сырья и материалов для	2	-

		производства консервов		
8	Тема 1.8. Товароведная характеристика и экспертиза переработанных плодов и овощей.	Лабораторная работа №7. Оценка качества овощных и плодовых консервов	2	2
9	Тема 1.9. Товароведная характеристика и экспертиза квашеной, соленой, моченой плодоовощной продукции.	-	-	-
10	Тема 1.10. Товароведная характеристика и экспертиза замороженных плодов и овощей.	Лабораторная работа №8. Исследование качества замороженных плодов и овощей	2(2*)	-
11	Тема 1.11. Товароведная характеристика и экспертиза сушеных плодов и овощей	Лабораторная работа №9 Исследование качества сушеных плодов и овощей	2(2*)	2
Раздел II. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров				
12	Тема 2.1. Зерно – сырье для мукомольной и крупяной промышленности.	Лабораторная работа №10. Исследование качества зерна. Определение натуры зерна. Определение типового состава зерна пшеницы	2	2
		Лабораторная работа №11. Исследование качества зерна. Определение стекловидности зерна	2	
13	Тема 2.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы	Лабораторная работа №12. Исследование качества круп. Органолептическая оценка качества. Определение влажности и номера. Определение содержания примесей и доброкачественного ядра	2(2*)	-
14	Тема 2.3. Товароведная характеристика и экспертиза качества муки	Лабораторная работа №13. Исследование качества муки. Определение качества и количества сырой клейковины в муке	2	-
15	Тема 2.4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий.	Лабораторная работа №14. Исследование качества хлеба и хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества хлеба. Определение дефектов и болезней хлеба	2	2
		Лабораторная работа №15. Исследование качества хлеба и хлебобулочных изделий. Определение пористости, кислотности и влажности хлеба	2	
16	Тема 2.5. Товароведная характеристика и экспертиза качества бараночных и сухарных изделий.	Лабораторная работа №16. Ассортимент и оценка качества хлебобулочных изделий пониженной влажности (баранки, сухари)	2	2
17	Тема 2.6. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий.	Лабораторная работа №17. Исследование качества макаронных изделий. Органолептическая оценка качества макаронных изделий. Определение кислотности и влажности	2(2*)	-

18	Тема 2.7. Товароведная характеристика и экспертиза качества пищевых концентратов на зерновой основе.	Лабораторная работа №18. Исследование качества пищевых концентратов. Ассортимент и органолептическая оценка качества пищевых концентратов на зерновой основе.	2	2
Итого			36(8*)	18(4*)

7 (очно), 8 (очно-заочно) семестр

№ п/ п	Темы дисциплины (название модуля)	Номер и тема лабораторных занятий	Трудоемкость час.	
			очно	очно- заочн о
	Раздел III. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров			
1	Тема 3.1. Товароведная характеристика и экспертиза качества крахмала и крахмалопродуктов	Лабораторная работа №1 Оценка качества крахмала и крахмальной патоки.	2	-
2	Тема 3.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества сахара	Лабораторная работа №2 Экспертиза качества сахара-песка и сахара-рафинада	2	-
3	Тема 3.3. Товароведная характеристика и экспертиза качества меда	Лабораторная работа №3 Оценка качества мёда.	2	2
4	Тема 3.4. Товароведная характеристика и экспертиза качества варенья, джема, желе	Лабораторная работа №4 Экспертиза качества джема, варенья и повидла	2	-
5	Тема 3.5. Товароведная характеристика и экспертиза качества пастилы, зефира, мармелада, жевательной резинки	Лабораторная работа №5 Экспертиза качества пастилы, зефира, мармелада и жевательной резинки	2(2*)	2
6	Тема 3.6. Товароведная характеристика и экспертиза качество какао и шоколада	Лабораторная работа №6 Оценка качества шоколада	2(2*)	2
7	Тема 3.7. Товароведная характеристика и экспертиза качества конфет	Лабораторная работа №7 Оценка качества конфет	2	-
8	Тема 3.8. Товароведная характеристика и экспертиза качества драже и ириса	Лабораторная работа №8 Экспертиза качества ириса и драже	2	2(2*)
9	Тема 3.9. Товароведная характеристика и экспертиза качества карамели	Лабораторная работа №9 Оценка качества карамели	2	2
10	Тема 3.10. Товароведная характеристика и экспертиза качества печенья, галет, вафель, тортов, пирожных	Лабораторная работа №10 Оценка качества печенья, пряников, вафель, тортов и пирожных	2	2
11	Тема 3.11. Товароведная характеристика и экспертиза качества восточных сладостей	Лабораторная работа №11 Оценка качества восточных сладостей	2	-

	и халвы			
	Раздел IV. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров			
12	Тема 4.1. Товароведная характеристика и экспертиза качества чая	Лабораторная работа №12 Экспертиза качества байхового черного чая.	2(2*)	2
13	Тема 4.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества кофе	Лабораторная работа №13 Экспертиза качества кофе натурального жареного в зернах и кофейных напитков.	2	2
14	Тема 4.3. Товароведная характеристика и экспертиза табака и табачных изделий	Лабораторная работа №14 Оценка качества табачных изделий.	2	-
15	Тема 4.4. Товароведная характеристика и экспертиза качества пряностей и приправ	Лабораторная работа №15 Оценка качества пряностей, приправ и пищевой поваренной соли.	2	2(2*)
16	Тема 4.5. Товароведная характеристика и экспертиза качества минеральных вод, плодово-ягодных соков и кваса	Лабораторная работа №16 Экспертиза качества воды минеральной и питьевой.	2	2
17	Тема 4.6. Товароведная характеристика и экспертиза качества пива.	Лабораторная работа №17 Экспертиза качества пива	2	2
18	Тема 4.7. Товароведная характеристика и экспертиза качества алкогольных напитков (вино, этиловый спирт, водка, коньяк, ликероводочные изделия)	Лабораторная работа №18 Оценка качества вина, водки и коньяка	2(2*)	-
Итого			36(8*)	18(4*)

4.3.3. Практические занятия 6 (очно), 7 (очно-заочно) семестр

№ п/ п	Темы дисциплины (название модуля)	Номер и тема практических занятий	Трудоемкость час.	
			очно	очно- заочно
	Раздел I. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров			
1	Тема 1.1. Введение. Потребительские свойства свежих плодов и овощей.	Практическая работа №1. Пищевая ценность плодов и овощей	2	2
2	Тема 1.2. Процессы, протекающие в плодах и овощах в послеуборочный период. Хранение плодов и овощей.	-	-	-
3	Тема 1.3. Товарная обработка и транспортирование плодов и овощей. Товарное качество плодов и овощей.	Практическая работа №2 Оценка соответствия плодов и овощей требованиям ГОСТ	2 (2*)	2
		Практическая работа №3. Показатели товарного качества плодов и овощей	2	2
4	Тема 1.4 Товароведение и экспертиза качества свежих	-	-	-

	овощей.			
5	Тема 1.5. Товароведение и экспертиза качества свежих грибов.	Практическая работа №4. Оценка качества и основы экспертизы свежих грибов и продуктов их переработки	2	2
6	Тема 1.6. Товароведение и экспертиза качества свежих плодов и ягод	-	-	-
7	Тема 1.7. Теоретические основы консервирования.	-	-	-
8	Тема 1.8. Товароведная характеристика и экспертиза переработанных плодов и овощей.	-	-	-
9	Тема 1.9. Товароведная характеристика и экспертиза квашеной, соленой, моченой плодоовощной продукции.	Практическая работа № 5. Изучение ассортимента квашенных, соленых овощей и плодов и оценка качества по стандарту.	2	2
10	Тема 1.10. Товароведная характеристика и экспертиза замороженных плодов и овощей.	-	-	-
11	Тема 1.11 . Товароведная характеристика и экспертиза сушеных плодов и овощей	-	-	-
Раздел II. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров				
12	Тема 2.1. Зерно – сырье для мукомольной и крупяной промышленности.	-	-	-
13	Тема 2.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы	Практическая работа № 6. Изучение ассортимента и определение товарного сорта круп	2	2
14	Тема 2.3. Товароведная характеристика и экспертиза качества муки	Практическая работа № 7. Исследование качества муки. Органолептическая оценка муки (цвет, запах, вкус)	2(2*)	2
15	Тема 2.4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий.	Практическая работа №8 Идентификация групп зерномучных товаров (хлеб и булочные изделия) по органолептическим показателям, распознавание дефектов	2	2
16	Тема 2.5. Товароведная характеристика и экспертиза качества бараночных и сухарных изделий.	-	-	-
17	Тема 2.6. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий.	Практическая работа № 9 Изучение ассортимента и качества макаронных изделий	2	2
18	Тема 2.7. Товароведная характеристика и экспертиза качества пищевых концентратов на зерновой основе.	-	-	-
Итого			18(4*)	18

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения» в научной библиотеке университета имеются учебники и учебные пособия. Для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно-методической документацией по данной дисциплине разработаны для внутривузовского пользования следующие методические указания:

1. Кудав Р.Х., Канцалиева, З.Л., Методические указания по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения» по выполнению самостоятельных работ и курсовых работ для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» всех форм обучения [НА ЭЛЕКТРОННЫХ НОСИТЕЛЯХ] / Р.Х. Кудав, З.Л. Канцалиева. – Нальчик, : КБГАУ, 2016 - 89 с.
2. Кудав Р.Х., Канцалиева, З.Л., Учебно-методическое пособие к лабораторным работам по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения» для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» всех форм обучения [НА ЭЛЕКТРОННЫХ НОСИТЕЛЯХ] / Р.Х. Кудав, З.Л. Канцалиева. – Нальчик, : КБГАУ, 2017 - 105 с.
3. Канцалиева, З.Л., Учебно-методическое пособие к самостоятельной работе по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения» (кондитерские и вкусовые товары) для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» всех форм обучения [НА ЭЛЕКТРОННЫХ НОСИТЕЛЯХ] / З.Л. Канцалиева. – Нальчик, : КБГАУ, 2018 - 160 с.
4. Канцалиева, З.Л., Учебно-методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения» (кондитерские и вкусовые товары) для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» всех форм обучения [НА ЭЛЕКТРОННЫХ НОСИТЕЛЯХ] / З.Л. Канцалиева. – Нальчик, : КБГАУ, 2019 - 160 с.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится: по очной форме обучения - 176 (6/7 сем. - 85/91) часов и очно-заочной форме обучения - 254 (7/8 сем - 124/130) часов, из них на самостоятельное изучение отдельных вопросов и тем выделяется по очной форме обучения - 134 (6/7 сем - 80/54) часа и очно-заочной форме обучения - 212 (7/8 сем - 119/93) часа. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На очно-заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Выделяемый на самостоятельное выполнение курсовой работы объем часов (по очной форме обучения (7 сем. – 10) и очно-заочной форме обучения (8 сем. – 10), используется для самостоятельной работы обучающихся (выполнение и оформление курсовой работы). Контроль самостоятельной работы здесь осуществляется проверкой работы на правильность выполнения и оформления и ее защитой автором.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 ч в 6 сем., 27 ч. в 7 сем по очной форме и 5 ч в 7 сем., 27 ч. в 8 сем. По очно-заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету/экзамену. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

6 (очно), 7 (очно-заочно) семестр

№№ разде лов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (очно- заочно)	Перечень учебно- методического обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
Раздел I. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров				
1	<p>Тема 1.1. Введение. Потребительские свойства свежих плодов и овощей.</p> <p>1.Пищевая и физиологическая ценность плодов и овощей. Нормы рационального потребления свежих плодов и овощей.</p> <p>2.*Характеристика основных химических веществ, входящих в состав плодов и овощей, их влияние на биологическую ценность, технологические свойства и сохраняемость.</p> <p>3.Биологически-активные соединения плодов и овощей.</p> <p>4.Токсичные соединения в плодах и овощах. Пути загрязнения и их влияние на организм человека.</p> <p>5.*Физические свойства плодов и овощей. Взаимосвязь физических и химических свойств, их влияние на потребительские свойства и сохраняемость плодов и овощей.</p> <p>6.*Потребительские свойства и классификация свежих плодов и овощей.</p>	4 (8)	[1,2,6]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
2	<p>Тема 1.2. Процессы, протекающие в плодах и овощах в послеплодочный период. Хранение плодов и овощей.</p> <p>1.*Обратимое и необратимое увядание. Способы снижения скорости испарения влаги.</p> <p>2.Потери массы и качества продукции, обусловленные протеканием процесса дыхания.</p> <p>3.*Изменение потребительских свойств плодов и овощей при созревании. Режимы созревания отдельных видов плодов овощей.</p> <p>4.Способы регуляции продолжительности периода покоя. Влияние данного процесса на потребительские свойства продукции.</p> <p>5.Потери количества и качества плодов и овощей, вызванные развитием микроорганизмов.</p> <p>6.Потери массы и качества продукции, вызванные самонагреванием.</p> <p>7.Классификация, причины возникновения и меры предотвращения дефектов плодов и овощей. Влияние отдельных видов дефектов на сохраняемость плодов и овощей.</p> <p>8.*Типы дыхания плодов и овощей. Процессы, происходящие в плодах и овощах в процессе дыхания.</p> <p>3. Процессы, происходящие в плодах и овощах при хранении. Классификация, влияние на сохраняемость и</p>	4(6)	[1,2,6]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена

	<p>потребительские свойства продукции.</p> <p>9.*Условия и режимы хранения плодов и овощей. Регулирование и контроль режима.</p> <p>5.Уход за плодами и овощами в период хранения. Контроль качества состояния продукции. Классификация методов хранения.</p> <p>10.* Технология хранения плодовой, ягодной и овощной продукции</p> <p>11.Типы хранилищ плодоовощной продукции.</p> <p>12.Тарное хранение плодоовощной продукции в холодильных камерах.</p> <p>13.Потери плодов и овощей при хранении: естественная убыль. Факторы, влияющие на потери при выращивании, уборке, транспортировке и хранении. Способы и методы снижения потерь.</p>			
3	<p>Тема 1.3. Товарная обработка и транспортирование плодов и овощей. Товарное качество плодов и овощей.</p> <p>1.*Виды и способы товарной обработки плодов и овощей. Влияние товарной обработки на формирование качества, сохраняемость и конкурентоспособность плодоовощных товаров.</p> <p>2.Тара и упаковочные материалы, их роль и значение в снижении потерь и конкурентоспособности плодов и овощей.</p> <p>3.Новые материалы и технологии упаковки свежих плодов и овощей.</p> <p>4.Характеристика видов упаковки и транспортной тары для перевозок плодов и овощей.</p> <p>5.*Оптимальные способы и режимы транспортирования плодов и овощей</p> <p>6.*Контроль качества плодов и овощей в торговле и на плодоовощных базах.</p> <p>7.Экспертиза качества плодов и овощей</p> <p>8.*Показатели безопасности плодоовощной продукции.</p> <p>9.Правила и порядок проведения сертификации плодов и овощей.</p> <p>10.Категории, виды, структура стандартов на свежие плоды и овощи</p>	4 (6)	[1,2,6]	<p>Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена</p> <p>Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена</p>
4	<p>Тема 1.4. Товароведение и экспертиза качества свежих овощей.</p> <p>1.* Классификация свежих овощей. Потребительские свойства.</p> <p>2.Товароведная характеристика салатно-шпинатных овощей: классификация, особенности строения и состава. Показатели качества.</p> <p>3.Товароведная характеристика пряно-вкусовых овощей: классификация, особенности строения и состава. Показатели качества.</p> <p>4.Товароведная характеристика десертных овощей: классификация, особенности строения и состава. Показатели качества.</p> <p>5.Потребительские свойства, классификация, показатели качества</p>	6 (6)	[1,2,6]	<p>Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена</p> <p>Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена</p>

	<p>зернобобовых овощей.</p> <p>6.*Микробиологические и физиологические заболевания овощей. Причины возникновения и способы предупреждения.</p> <p>7.* Повреждения, вызываемые сельскохозяйственными вредителями и нематодами. Влияние на качество и меры предупреждения</p>			
5	<p>Тема 1.5. Товароведение и экспертиза качества свежих грибов.</p> <p>1.Экзотические грибы их виды и особенности.</p> <p>2.Особенности технологии культивирования грибов.</p>	4 (8)	[1,2,6]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
6	<p>Тема 1.6. Товароведение и экспертиза качества свежих плодов и ягод.</p> <p>1.*Классификация плодов и ягод по группам, видам и разновидностям.</p> <p>2.Отличительные особенности летних, осенних и зимних сортов семечковых плодов.</p> <p>3.*Микробиологические и физиологические заболевания семечковых плодов. Повреждения сельскохозяйственными вредителями. Причины возникновения и способы предупреждения.</p> <p>4.Особенности морфологического строения косточковых плодов.</p> <p>5.Способность косточковых к дозреванию.</p> <p>6.Повреждения косточковых микроорганизмами и сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>7.Структурные и биологические особенности субтропических и тропических культур.</p> <p>8.Условия и режимы дозревания субтропических и тропических культур.</p> <p>Пороки и болезни плодов.</p> <p>9.Экспертная оценка качества и показатели безопасности орехоплодных культур.</p> <p>10.Особенности морфологического строения, физиологические и биохимические особенности ягод.</p> <p>11.*Требования к качеству ягод. Дефекты.</p>	6 (6)	[1,2,6]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
7	<p>Тема 1.7. Теоретические основы консервирования.</p> <p>1.Пищевая ценность продуктов переработки.</p> <p>2.*Комбинированные способы консервирования.</p> <p>3.Факторы, влияющие на качество консервированных продуктов.</p>	4 (8)	[1,2,6]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена

8	Тема 1.8. Товароведная характеристика и экспертиза переработанных плодов и овощей. 1.*Характеристика плодоовощных консервов: классификация, пищевая ценность, химический состав. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. 2.Классификация продуктов переработки плодов и овощей. Значение. Методы консервирования и их значение в формировании потребительских свойств переработанных плодов и овощей. 3.*Требования к таре, упаковке, расфасовке и маркировке плодоовощных консервов. 4.Показатели качества, дефекты переработанных плодов и овощей. Оценка их качества. 5.Сертификация консервированных плодов и овощей.	4 (6)	[1,2,6]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
9	Тема 1.9. Товароведная характеристика и экспертиза квашеной, соленой, моченой плодоовощной продукции. 1.*Процессы, протекающие при квашении, солении и мочении плодоовощной продукции и при её хранении. 2.*Влияние качества сырья на потребительские свойства готовой продукции. 3.Ассортимент квашеных и соленых овощей.	4 (7)	[1,2,6]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
10	Тема 1.10. Товароведная характеристика и экспертиза замороженных плодов и овощей. 1.*Классификация и ассортимент быстрозамороженных продуктов. 2.Факторы, влияющие на качество продукции и убыль массы. 3.*Способы размораживания плодов и овощей перед употреблением. 4.Показатели безопасности. Экспертиза качества.	4 (6)	[1,2,6]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
11	Тема 1.11. Товароведная характеристика и экспертиза сушеных плодов и овощей 1.*Классификация и ассортимент сушеных плодов и овощей. 2.*Изменение потребительских свойств при хранении продукции. 3.Повреждение микроорганизмами и энтомологическими вредителями. 4.Показатели безопасности.	4 (6)	[2,6]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
Раздел II. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров				
12	Тема 2.1. Зерно – сырье для мукомольной и крупяной промышленности. 1.Характеристика мирового рынка зерна. 2.Формирование пищевой ценности зерна при выращивании: стадии развития зерна; факторы, влияющие на качество зерна при	4 (6)	[2,6]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения

	<p>выращивании.</p> <p>3.*Основные различия в химическом составе злаковых и бобовых культур.</p> <p>4.Трансгенные культуры.</p> <p>5.*Физические свойства зерновой массы.</p> <p>6.*Зерновая масса и показатели ее качества.</p> <p>7.Изменение качества зерна при хранении.</p> <p>8.Стандартизация и оценка качества зерна.</p>			контрольных мероприятий и зачета/экзамена
13	<p>Тема 2.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы</p> <p>1.*Пищевая ценность круп.</p> <p>2.Особенности производства круп быстрого приготовления.</p> <p>3.*Процессы, происходящие при хранении крупы.</p> <p>4.Новое в технологии получения крупы</p>	4(6)	[2,6,8]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
14	<p>Тема 2.3. Товароведная характеристика и экспертиза качества муки.</p> <p>1.*Химический состав муки.</p> <p>2.Характеристика сырья для основных видов муки</p> <p>3.Особенности производства пшеничной и ржаной муки.</p> <p>4.*Второстепенные виды муки</p> <p>5.*Изменение качества муки при хранении</p>	4 (6)	[2,6]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
15	<p>Тема 2.4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>1.Пищевая ценность хлеба и пути её повышения.</p> <p>2.*Способы производства хлеба.</p> <p>3.Краткая характеристика особенностей производства диетических хлебобулочных изделий и национальных сортов хлеба.</p> <p>4.Свежесть хлеба и пути ее совершенствования.</p> <p>5.*Болезни хлеба и причины их возникновения.</p> <p>6.Быстрозамороженные тестовые полуфабрикаты и изделия из них.</p>	6 (8)	[2,6]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
16	<p>Тема 2.5. Товароведная характеристика и экспертиза качества бараночных и сухарных изделий.</p> <p>1.Товароведная характеристика соломки и хлебных палочек.</p> <p>2.Товароведная характеристика хрустящих хлебцев и закусочных сухариков.</p> <p>3.*Дефекты бараночных и сухарных изделий и причины их образования.</p> <p>4.*Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения бараночных и сухарных изделий</p>	4 (6)	[2,6,7]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
17	<p>Тема 2.6. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий.</p> <p>1.*Пищевая ценность и химический состав макаронных изделий.</p> <p>2.Расширение ассортимента макаронных изделий.</p>	4(6)	[2,3]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения

	3.Характеристика сырых макаронных изделий. 4.*Условия хранения макаронных изделий, изменение качества при хранении 5.*Показатели качества макаронных изделий 6.Макаронные изделия быстрого приготовления			контрольных мероприятий и зачета/экзамена
18	Тема 2.7. Товароведная характеристика и экспертиза качества пищевых концентратов на зерновой основе. 1.Сухие завтраки из зернового сырья 2.Овсяные диетические продукты 3.Определение влажности крупяных концентратов 4.*Ассортимент и оценка качества крупяных концентратов 5.Товароведная характеристика сухих продуктов для детского питания на зерновой основе. 6.*Дефекты пищевых концентратов. 7.Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения пищевых концентратов	6 (8)	[2,3]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
Итого		80(119)		
Подготовка к промежуточной аттестации		5(5)	[1]*; [2]* Конспекты лекций и выполненные лабораторные работы	Подготовка к промежуточной аттестации. Ответ во время экзамена
Всего		85 (124)		

7 (очно), 8 (очно-заочно) семестр

№ разделов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (очно-заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
Раздел III. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров				
1.	Тема 3.1. Товароведная характеристика и экспертиза качества крахмала и крахмалопродуктов 1. *Виды крахмалов и их отличительные особенности. Методы определения видов крахмала. 2.Виды патоки, вырабатываемые крахмально-паточной промышленностью. 3.Как и где используется патока 4.Глюкоза: виды и использование. 5.Использование замещенных и расщепленных крахмалопродуктов. 6.*Роль патоки в кондитерском производстве. 7.Применение крахмала и продуктов, вырабатываемых из крахмала. 8.Продукты гидролиза крахмала. 9.Состояние и перспективы развития производства крахмала в РФ.	3 (5)	[2,3,5]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена

	10. Характеристика и использование саго			
2.	Тема 3.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества сахара 1.*Ассортимент, вырабатываемого сахара и его отличительные особенности. 2.Описание химических и физических свойств чистой сахарозы 3.Заменители сахара гликозидного типа. 4.Интенсивные подсластители 5.Каким требованиям должны удовлетворять сахарозаменители? 6.Какова ценность глюкозы? 7.Неочищенный сахар, способы его получения. 8.*Отличительные особенности производства прессованного сахара-рафинада. 9.Состояние и перспективы развития производства сахара в РФ. 10.Строение, химические и физические свойства сахарозы.	3 (5)	[2,3]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
3	Тема 3.3. Товароведная характеристика и экспертиза качества меда 1.Отличие искусственного меда от натурального. 2.Способы фальсификации меда? Методы выявления фальсификации. 3.*Особенности химического состава и физических свойств цветочного и падевого меда? 4.Образование меда пчелами и процессы, происходящие при его созревании. 5.*Процессы, протекающие при образовании, созревании и хранении меда. 6.Отличительные признаки меда падевого от натурального цветочного. 7.По каким физико-химическим показателям судят о натуральности меда? 8.Свойства меда и влияние на его качество. 9.Товарная обработка меда.	3 (5)	[2,3]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
4.	Тема 3.4. Товароведная характеристика и экспертиза качества варенья, джема, желе 1.Виды и сорта варенья. 2.*Отличительные особенности разновидностей фруктово-ягодных кондитерских изделия. 3.Отличительные особенности джема, повидла и конфитюра. 4.Пищевая ценность фруктово-ягодных кондитерских изделий. 5.*Классификация, виды и показатели качества варенья, джема, желе фруктово-ягодного и цукатов 6.Цукаты. Их виды. Использование	3 (5)	[2,3]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
5.	Тема 3.5. Товароведная характеристика и экспертиза	3 (6)	[2,3]	Подготовка к бально-рейтинговым

	<p>качества пастилы, зефира, мармелада, жевательной резинки</p> <p>1.*Классификация мармелада в зависимости от применяемого сырья и способа формования.</p> <p>2.Характеристика структуры пастилы.</p> <p>3.*Пороки пастильных изделий, возникающие в процессе хранения?</p> <p>4.Особенности производства желейного резного мармелада.</p> <p>5.Отличия приготовления клеевой пастилы от приготовления заварной.</p> <p>6.Пенообразователи, используемые для производства пастильных изделий.</p> <p>7.*Сущность образования мармеладного студня. Роль пектина, желеобразователей, сахара, кислоты и воды в процессе студнеобразования</p> <p>8.*Условия и сроки хранения пастильных изделий и мармелада.</p>			контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
6.	<p>Тема 3.6. Товароведная характеристика и экспертиза качество какао и шоколада</p> <p>1.Особенность пористого шоколада</p> <p>2.*Отличие обыкновенного шоколада от десертного?</p> <p>3.Дайте определение полиморфизма какао-масла и приведите примеры.</p> <p>4.Цель дебактеризации товарных какао-бобов?</p> <p>5.Процессы, происходящие при ферментации какао бобов</p> <p>6.Основные процессы производства шоколада и их влияние на качество.</p> <p>7.Отличительные особенности производства обыкновенного и десертного шоколада.</p> <p>8.Процессы, происходящие при ферментации какао бобов.</p> <p>9.*Характеристика кондитерских и сладких плиток</p> <p>10.*Что такое «поседение шоколада» каковы его виды и причины возникновения?</p> <p>11.Что такое белый шоколад.</p>	3 (5)	[2,3]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
7.	<p>Тема 3.7. Товароведная характеристика и экспертиза качества конфет</p> <p>1.Конфетные массы на ореховой основе.</p> <p>2.Кремовые конфетные массы. Условия и сроки хранения кремовых конфет.</p> <p>3.*Обработка поверхности конфетных корпусов. Виды глазури.</p> <p>4.Опишите способы формования конфетных масс.</p> <p>5.Производство и ассортимент пралиновых конфет.</p> <p>6.Производство и свойства конфет с жидкими корпусами. Хранение этих конфет.</p> <p>7.*Производство и свойства конфет с</p>	3 (5)	[2,3]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена

	помадными и молочными корпусами. Условия и сроки их хранения. 8.*Способы формования конфетных масс. 9.Схема производства, показатели качества, недопустимые дефекты. 10.Факторы, влияющие на формирование дефектов сахаристых, изделий. Методы их предотвращения			
8	Тема 3.8. Товароведная характеристика и экспертиза качества драже и ириса 1.Глянцевание драже. 2.*Дражирование корпусов драже. 3.*Отличительные особенности производства драже с хрустящей корочкой. 5.Сырье, используемое для производства ириса и драже. 6.*Формирование ирисных масс.	3 (5)	[2,3]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
9	Тема 3.9. Товароведная характеристика и экспертиза качества карамели 1.Какие редуцирующие сахара содержатся в карамельной массе и каково их содержание 2.*Карамель леденцовая и карамель с начинками. Ассортимент. 3.Основные стадии приготовления карамели леденцовой и с начинкой. Начинки, приготавливаемые без уваривания сырья. 4.Начинки, приготавливаемые методом уваривания сырья. 5.Образование, виды и свойства карамельной массы. 6.*Пороки карамели. Каковы причины их возникновения? 7.Почему используют патоку для уваривания карамельной массы 8.Способы защитной обработки карамельных изделий.	3 (5)	[2,3]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
10	Тема 3.10. Товароведная характеристика и экспертиза качества печенья, галет, вафель, тортов, пирожных 1.*Виды начинок, используемых для производства вафель. 2.Как производят упаковку сдобного печенья? 3.Какие виды и сорта муки используют при производстве пряничных изделий? 4.Назовите основное и дополнительное сырье, которое используется при изготовлении тортов и пирожных. 5.Назовите основные виды дефектов рулетов, и каковы меры их устранения? 6.Назовите основные причины порчи тортов и пирожных при хранении. 7.Назовите отличия технологических схем производства сахарного и затяжного печенья.	3 (6)	[2,3]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена

	<p>8.*Современные виды упаковочных материалов, используемые для мучных кондитерских изделий</p> <p>9.*Факторы, влияющие на формирование дефектов мучных кондитерских изделий. Методы их предотвращения.</p>			
11.	<p>Тема 3.11. Товароведная характеристика и экспертиза качества восточных сладостей и халвы</p> <p>1.*Ассортимент мучных восточных сладостей.</p> <p>2.Влияние процесса вымешивания на качество халвы.</p> <p>3.*Процессы производства халвы, показатели ее качества и недопустимые дефекты.</p> <p>4.Какие маслосодержащие ядра и семена используют в производстве халвы?</p> <p>5.Какие пенообразователи используются для производства халвы?</p> <p>6.*Основные виды и причины порчи халвы в процессе хранения</p> <p>7.Пищевая ценность халвы и сырье, используемое для ее приготовления.</p> <p>8.*Характеристика восточных сладостей типа карамели.</p> <p>9.*Характеристика и ассортимент восточных сладостей типа мягких конфет</p>	3 (5)	[2,3]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
Раздел IV. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров				
12.	<p>Тема 4.1. Товароведная характеристика и экспертиза качества чая</p> <p>1.*Принципы международной классификации черных байховых чаев. Отличия отечественной и международной классификации чаев</p> <p>2.Технологические отличия приготовления черного, зеленого, красного и желтого чаев?</p> <p>3.*Товароведные характеристики черного, красного, желтого и зеленого чаев?</p> <p>4.*Признаки классификации чая?</p> <p>5.Влияние строения и химического состава зеленого чайного листа на качество чая.</p> <p>6.Ассортимент и процессы приготовления зеленых китайских чаев.</p> <p>7.Основные этапы получения СТС чая.</p> <p>8.*Основные объекты сенсорной оценки чая.</p> <p>9.Особенности производства чайных напитков.</p>	3 (5)	[2,3]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
13.	<p>Тема 4.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества кофе</p> <p>1.*Принципиальные отличия растворимого кофе</p> <p>2.Принципиальные отличия сухого и</p>	3 (5)	[2,3,4]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения

	<p>ферментированных способов первичной переработки кофе?</p> <p>3.*Принципы классификации кофейных напитков.</p> <p>4.*Какие сорта кофе имеют промышленное применение?</p> <p>5.Процессы, происходящие при обжаривании кофейных зерен.</p> <p>6.Основные объекты сенсорной оценки кофе.</p> <p>7.Особенности производства кофейных напитков.</p> <p>8.Почему мировая торговля кофе проводится сырым кофе?</p> <p>9.*Дефекты натурального жареного кофе в зернах.</p>			контрольных мероприятий и зачета/экзамена
14.	<p>Тема 4.3. Товароведная характеристика и экспертиза табака и табачных изделий</p> <p>1.*Влияние никотина на организм человека при потреблении табачных изделий в разной дозировке</p> <p>2.*Потребительская тара используемая для табачных изделий (папирос, сигарет, сигар), какие основные требования к ней предъявляются</p> <p>3.*Основные информационные данные, наносимые в виде маркировки на табачные изделия</p> <p>4.Требования к сырью для табачных изделий.</p> <p>5.*Различия между скелетными и ароматными сортами табака</p> <p>6.Показатели безопасности, нормируемые СанПиНом для табачных изделий. Каково их значение для различных групп табачных изделий</p>	3 (5)	[2,3]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
15.	<p>Тема 4.4. Товароведная характеристика и экспертиза качества пряностей и приправ</p> <p>1.*Классификация поваренной соли по способам добычи.</p> <p>2.Вкусоароматические добавки и сведения о натуральных эфирных маслах и олеорезинах.</p> <p>3.Свойства и применение усилителей вкуса.</p> <p>4.*Факторы, сохраняющие качество пряностей, приправ и поваренной соли.</p> <p>5.*Назначение пряностей, чем они отличаются от приправ и ароматических веществ?</p> <p>6.Особенности упаковки пряностей? Семенные пряности и особенности их химического состава.</p> <p>7.*Что лежит в основе классификации экзотических пряностей?</p> <p>8.Целебные, лечебные свойства специй, пряностей и приправ.</p> <p>9.*Идентификация и методы обнаружения фальсификация пряностей и приправ</p>	3 (5)	[2,3]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена

16.	<p>Тема 4.5. Товароведная характеристика и экспертиза качества минеральных вод, плодово-ягодных соков и кваса</p> <p>1.*Принципы классификации безалкогольных напитков?</p> <p>2.*Отличительные особенности плодово-ягодных сиропов и экстрактов.</p> <p>3.Сырье, используемое для производства безалкогольных газированных напитков.</p> <p>4.Технология получения искусственных минеральных вод.</p> <p>5.Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств безалкогольных напитков на натуральной основе.</p> <p>6.*Дефекты безалкогольных напитков. Экспертиза качества негазированных безалкогольных напитков</p> <p>7.*Признаки минеральных питьевых вод. Минеральные воды как полезное ископаемое.</p> <p>8.Гидроминеральные группы объектов минеральных вод.</p> <p>9.Классификация минеральных вод. Солевой и газовый состав минеральных вод и их газовый и температурный режим.</p> <p>10.Использование минеральных вод и их действие на организм человека. Экспертиза минеральных вод.</p>	3(5)	[2,3]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
17	<p>Тема 4.6. Товароведная характеристика и экспертиза качества пива.</p> <p>1.*Дефекты пива и их влияние на вкус и пенные свойства пива.</p> <p>2 *Признаки классификации пива?</p> <p>3.По каким показателям качества отличается светлое пиво от темного?</p> <p>4.Процессы, происходящие при затирации, брожении и дображивании и их влияние на формирование потребительских свойств пива.</p> <p>5.Требования, предъявляемые к сырью, используемому в пивоварении.</p> <p>6.Чем обусловлена продолжительность хранения пива?</p> <p>7.*Средства и способы фальсификации пива, методы их обнаружения. Идентификация и экспертиза пива.</p> <p>8.Факторы, влияющие на качество пива. Биологические и физико-химические причины помутнения пива.</p>	3(5)	[2,3]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена
18	<p>Тема 4.7. Товароведная характеристика и экспертиза качества алкогольных напитков (вино, этиловый спирт, водка, коньяк, ликероводочные изделия)</p> <p>1.Отличие газированных вин от игристых; натуральных вин от специальных?</p> <p>2.*Виды и способы фальсификации вин</p>	3(6)	[2,3]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета/экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета/экзамена

	<p>3.*Показатели безопасности вин?</p> <p>4.Признаки классификации виноградных и плодовых вин?</p> <p>5.*Причины возникновения дефектов вин?</p> <p>6.Классификация французских, итальянских, испанских и немецких виноградных вин.</p> <p>7.Основные винодельческие районы России, их профиль.</p> <p>8.Отличительные особенности винных напитков от вин.</p> <p>9.Сходство и различие в маркировке отечественных и импортных вин.</p> <p>10.Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств вин.</p> <p>11.Требования к таре, упаковке, расфасовке и маркировке вин.</p> <p>12.*Особенности определения показателей качества игристых вин.</p> <p>Болезни, дефекты и недостатки вин.</p> <p>13.Химический состав плодово-ягодных вин</p> <p>14.*Какие показатели качества положены в основу деления этилового спирта на сорта?</p> <p>15.Полуфабрикаты используемые в производстве ликероводочных изделий?</p> <p>16.Принципы классификации бренди?</p> <p>17.Принципы классификации водок?</p> <p>18.Принципы классификации коньяка?</p> <p>19.Принципы классификации ликероводочных изделий</p> <p>20.*Гигиенические нормативы качества и безопасности коньяков?</p> <p>21.Особенности производства и нормативы коньячных напитков и бренди в зарубежных странах.</p> <p>22.Отличие технологии производства этилового спирта из крахмалосодержащего сырья от технологии с использованием мелассы.</p> <p>23.*Правила дегустации ликероводочных изделий.</p> <p>24.*Идентификация и экспертиза качества ликероводочных изделий</p> <p>25.Идентификация и фальсификация водки.</p> <p>26.Идентификация и фальсификация коньяка</p> <p>27.*Правила продажи алкогольных напитков</p> <p>28.*Характеристика сырья для производства ликероводочных изделий.</p> <p>29.Состояние рынка алкогольной промышленности в России.</p>			
	Итого за семестр	54(93)		
	Выполнение курсовой работы	10 (10)	[1,2]5	Подготовка к защите и защита курсовой работы
	Подготовка к промежуточной аттестации	27 (27)	[1]*, [2]* Конспекты	Подготовка к промежуточной

		лекций и выполненные лабораторные работы	аттестации. Ответ во время экзамена
Итого	91(130)		
Всего по дисциплине	176 (254)		

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

**6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.
6 семестр**

№ пп	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1	Введение. Потребительские свойства свежих плодов и овощей.	ПК-1	1-ый рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы, практическому занятию и их защита)
2	Процессы, протекающие в плодах и овощах в послеуборочный период. Хранение плодов и овощей.	ПК-1	
3	Товарная обработка и транспортирование плодов и овощей. Товарное качество плодов и овощей.	ПК-1	
4	. Товароведение и экспертиза качества свежих овощей.	ПК-1, ПК-3	
5	Товароведение и экспертиза качества свежих грибов.	ПК-1, ПК-3, ПК-7	
6	Товароведение и экспертиза качества свежих плодов и ягод.	ПК-1, ПК-3, ПК-7	2-ой рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы, практическому занятию и их защита)
7	Теоретические основы консервирования.	ПК-1, ПК-3, ПК-7	
8.	Товароведная характеристика и экспертиза переработанных плодов и овощей.	ПК-1, ПК-3, ПК-7	
9	Товароведная характеристика и экспертиза квашеной, соленой, моченой плодоовощной продукции.	ПК-1, ПК-3, ПК-7	
10	Товароведная характеристика и экспертиза замороженных плодов и овощей.	ПК-1, ПК-3, ПК-7	
11	Товароведная характеристика и экспертиза сушеных плодов и овощей	ПК-1, ПК-3, ПК-7	
12	Зерно – сырье для мукомольной и крупяной промышленности.	ПК-1, ПК-3, ПК-7	3-ий рейтинг контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы, практическому занятию и их защита)
13	Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы	ПК-1, ПК-3, ПК-7	
14	Товароведная характеристика и	ПК-1, ПК-3,	

	экспертиза качества муки.	ПК-7	
15	Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий.	ПК-1, ПК-3, ПК-7	
16	Товароведная характеристика и экспертиза качества бараночных и сухарных изделий.	ПК-1, ПК-3, ПК-7	
17	Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий.	ПК-1, ПК-3, ПК-7	
18	Товароведная характеристика и экспертиза качества пищевых концентратов на зерновой основе.	ПК-1, ПК-3, ПК-7	

7 семестр

№ пп	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1	Товароведная характеристика и экспертиза качества крахмала и крахмалопродуктов	ПК-1, ПК-3, ПК-7	1-ый рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы, практическому занятию и их защита)
2	Товароведная характеристика и экспертиза качества сахара	ПК-1, ПК-3, ПК-7	
3	Товароведная характеристика и экспертиза качества меда	ПК-1, ПК-3, ПК-7	
4	Товароведная характеристика и экспертиза качества варенья, джема, желе	ПК-1, ПК-3, ПК-7	
5	Товароведная характеристика и экспертиза качества пастилы, зефира, мармелада, жевательной резинки	ПК-1, ПК-3, ПК-7	
6	Товароведная характеристика и экспертиза качества какао и шоколада	ПК-1, ПК-3, ПК-7	
7	Товароведная характеристика и экспертиза качества конфет	ПК-1, ПК-3, ПК-7	2-ой рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы, практическому занятию и их защита)
8.	Товароведная характеристика и экспертиза качества драже и ириса	ПК-1, ПК-3, ПК-7	
9	Товароведная характеристика и экспертиза качества карамели	ПК-1, ПК-3, ПК-7	
10	Товароведная характеристика и экспертиза качества печенья, галет, вафель, тортов, пирожных	ПК-1, ПК-3, ПК-7	
11	Товароведная характеристика и экспертиза качества восточных сладостей и халвы	ПК-1, ПК-3, ПК-7	
12	Товароведная характеристика и экспертиза качества чая	ПК-1, ПК-3, ПК-7	3-ий рейтинг контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению
13	Товароведная характеристика и экспертиза качества кофе	ПК-1, ПК-3, ПК-7	

14	Товароведная характеристика и экспертиза табака и табачных изделий	ПК-1, ПК-3	лабораторной работы, практическому занятию и их защита)
15	Товароведная характеристика и экспертиза качества пряностей и приправ	ПК-1, ПК-3	
16	Товароведная характеристика и экспертиза качества минеральных вод, плодово-ягодных соков и кваса	ПК-3	
17	Товароведная характеристика и экспертиза качества пива.	ПК-3	
18	Товароведная характеристика и экспертиза качества алкогольных напитков (вино, этиловый спирт, водка, коньяк, ликероводочные изделия)	ПК-3	

6.2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание уровня усвоения студентами знаний и формирования умений и навыков а также освоения общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика. Промежуточный контроль – это своего рода микроэкзамен по пройденному материалу учебной дисциплины. Он может проводиться, как в устной, так и в письменной форме, а также в виде тестового контроля.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие на семинарских и практических занятиях);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (тестовые задания и коллоквиум);

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества **усвоения** в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов, из которых на долю текущего контроля приходится 10 баллов, а остальные 10 баллов студент может получить по результатам промежуточного контроля.

Критериями оценки сформированности компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплин.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания ~~авторы~~ руководствуются следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения компетенциями и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформированности практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

Это позволяет получить студенту зачет «автоматом» (при 55 и более баллов) или на промежуточной аттестации (при 45 и более баллов) оценку «отлично».

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения компетенциями и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены

максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения компетенциями и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7. 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-1 Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, работы (услуги)

ПК-3 Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов

ПК-7 Способен *исследовать теоретические и практические проблемы закупочной деятельности*

В процессе освоения образовательной программы компетенций ПК-1, ПК-3, ПК-7 формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Товароведение»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б2.О.02(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2
	Б1.В.02 Анатомия пищевого сырья	2
	Б1.В.05 Экология	3
	Б1.В.08 Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания	4
	Б1.В.13 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	5
	Б1.В.16 Товароведение однородных групп продовольственных товаров	6
	Б1.В.17 Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	6
	Б1.В.20 Пищевые и биологически активные добавки	6
	Б1.В.ДВ.03.01 Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров	6
	Б1.В.ДВ.03.02 Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров	6
	Б1.В.21 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	7
	Б1.В.25 Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	7
	Б1.В.ДВ.01.01 Товароведение и экспертиза продуктов	7

	переработки плодов и овощей	
	Б1.В.ДВ.01.02 Товароведение и экспертиза субтропических и тропических плодов	7
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	7
	Б1.В.26 Упаковка для продовольственных товаров	8
	Б1.В.27 Товароведение и экспертиза морепродуктов	8
	Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	8
	Б1.В.ДВ.02.02 Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров	8
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	8
	Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-3	Б1.В.02 Анатомия пищевого сырья	2
	Б1.В.08 Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания	4
	Б1.В.10 Оборудование торговых предприятий	4
	Б1.В.11 Конкурентоспособность товаров и организаций	5
	Б1.В.12 Сенсорный анализ продовольственных товаров	5
	Б1.В.16 Товароведение однородных групп продовольственных товаров	6
	Б1.В.17 Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	6
	Б1.В.19 Мерчандайзинг	6
	Б1.В.20 Пищевые и биологически активные добавки	6
	Б1.В.ДВ.03.01 Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров	6
	Б1.В.ДВ.03.02 Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров	6
	Б1.В.21 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	7
	Б1.В.ДВ.01.01 Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей	7
	Б1.В.ДВ.01.02 Товароведение и экспертиза субтропических и тропических плодов	7
	Б1.В.23 Товарная информация	7
	Б1.В.25 Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	7
	Б1.В.26 Упаковка для продовольственных товаров	8
	Б1.В.27 Товароведение и экспертиза морепродуктов	8
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	8
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	8
	Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-7	Б1.В.02 Анатомия пищевого сырья	2
	Б2.О.02(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2
	Б1.В.18 Международная торговля	6
	Б1.В.20 Пищевые и биологически активные добавки	6
	Б1.В.21 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	7
	Б1.В.24 Продовольственный комплекс России	7
	Б1.В.ДВ.01.01 Товароведение и экспертиза продуктов	7

	переработки плодов и овощей	
	Б1.В.ДВ.01.02 Товароведение и экспертиза субтропических и тропических плодов	7
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	7
	Б1.В.27 Товароведение и экспертиза морепродуктов	8
	Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	8
	Б1.В.ДВ.02.02 Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров	8
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	8
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8

* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик и ГИА.

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине применяется бально-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу бально-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация - зачет, экзамен.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает,

«автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше **«отлично»**.

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Каждая контрольная точка, (согласно календарного учебного графика в семестре их 3), оценивается в 20 баллов, из которых 10 приходится на текущий контроль, 10 баллов на промежуточный. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку **«отлично»**.

Индикаторы достижения компетенций*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно/не зачтено	удовлетворительно/зачтено	хорошо/зачтено	отлично/зачтено
ИД-1 _{ПК-1} Решает профессиональные задачи аналитического характера в области оценки качества и безопасности (7 этап)	Знать: основные нормативно-правовые документы в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой	Не знает основные нормативно-правовые документы в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности	Частично знает основные нормативно-правовые документы в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности товаров	Знает на достаточно хорошем уровне основные нормативно-правовые документы в области системы менеджмента качества и безопасности	На высоком уровне знает основные нормативно-правовые документы в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетвори тельно/не зачтено	удовлетворительно/ зачтено	хорошо/зачтено	отлично/зачтено
	ценности товаров растительного происхождения	товаров растительного происхождения	растительного происхождения	пищевой продукции, пищевой ценности товаров растительного происхождения	продукции, пищевой ценности товаров растительного происхождения
	Уметь: решать профессиональные задачи аналитического характера в области оценки качества и безопасности	Не умеет решать профессиональные задачи аналитического характера в области оценки качества и безопасности	Не в полной мере умеет решать профессиональные задачи аналитического характера в области оценки качества и безопасности	На достаточно хорошем уровне умеет решать профессиональные задачи аналитического характера в области оценки качества и безопасности	На высоком уровне умеет решать профессиональные задачи аналитического характера в области оценки качества и безопасности
	Владеть: навыками анализа информации, полученной на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих товаров растительного происхождения	Не владеет навыками анализа информации, полученной на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих товаров растительного происхождения	Частично владеет навыками анализа информации, полученной на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих товаров растительного происхождения	На достаточно хорошем уровне владеет навыками анализа информации, полученной на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих товаров растительного происхождения	На высоком уровне владеет навыками анализа информации, полученной на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих товаров растительного происхождения
ИД-2 _{ПК-1} Знает ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество (7 этап)	Знать: ассортимент и потребительские свойства товаров, требования к качеству и безопасности товаров растительного происхождения; факторы, формирующие и сохраняющие их качество	Не знает ассортимент и потребительские свойства товаров, требования к качеству и безопасности товаров растительного происхождения; факторы, формирующие и сохраняющие их качество	Частично знает ассортимент и потребительские свойства товаров, требования к качеству и безопасности товаров растительного происхождения; факторы, формирующие и сохраняющие их качество	Знает на достаточно хорошем уровне ассортимент и потребительские свойства товаров, требования к качеству и безопасности товаров растительного происхождения; факторы, формирующие и сохраняющие их качество	На высоком уровне знает ассортимент и потребительские свойства товаров, требования к качеству и безопасности товаров растительного происхождения; факторы, формирующие и сохраняющие их качество
	Уметь: анализировать структуру ассортимента тропических и товаров растительного происхождения	Не умеет анализировать структуру ассортимента товаров растительного происхождения	Не в полной мере умеет анализировать структуру ассортимента товаров растительного происхождения	На достаточно хорошем уровне умеет анализировать структуру ассортимента товаров растительного происхождения	На высоком уровне умеет анализировать структуру ассортимента товаров растительного происхождения
	Владеть: навыками формирования ассортимента товаров	Не владеет навыками формирования ассортимента товаров	Частично владеет навыками формирования ассортимента товаров	На достаточно хорошем уровне владеет навыками формирования ассортимента	На высоком уровне владеет навыками формирования ассортимента

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетвори тельно/не зачтено	удовлетворительно/ зачтено	хорошо/зачтено	отлично/зачтено
	растительного происхождения	растительного происхождения	растительного происхождения.	товаров растительного происхождения.	товаров растительного происхождения.
ИД-1 _{ПК-3} Оценивает качество и анализирует причины, вызывающие его снижение и разрабатывает мероприятия по их устранению (7 этап)	Знать: требования к качеству товаров растительного происхождения, установленных в отечественных и международных стандартах	Не знает требования к качеству товаров растительного происхождения, установленных в отечественных и международных стандартах	Частично знает требования к качеству товаров растительного происхождения установленных в отечественных и международных стандартах	Знает на достаточно хорошем уровне требования к качеству товаров растительного происхождения, установленных в отечественных и международных стандартах	На высоком уровне знает требования к качеству товаров растительного происхождения, установленных в отечественных и международных стандартах
	Уметь: оценивать качество товаров растительного происхождения и анализировать причины, вызывающие его снижение и разрабатывать мероприятия по их устранению	Не умеет оценивать качество товаров растительного происхождения и анализировать причины, вызывающие его снижение и разрабатывать мероприятия по их устранению	Не в полной мере умеет оценивать качество тропических и товаров растительного происхождения и анализировать причины, вызывающие его снижение и разрабатывать мероприятия по их устранению	На достаточно хорошем уровне умеет оценивать качество тропических и товаров растительного происхождения и анализировать причины, вызывающие его снижение и разрабатывать мероприятия по их устранению	На высоком уровне умеет оценивать качество товаров растительного происхождения и анализировать причины, вызывающие его снижение и разрабатывать мероприятия по их устранению
	Владеть: навыками оценки качества товаров растительного происхождения и подготовки заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов	Не владеет навыками оценки качества товаров растительного происхождения и подготовки заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов	Частично владеет навыками оценки качества товаров растительного происхождения и подготовки заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов	На достаточно хорошем уровне владеет навыками оценки качества товаров растительного происхождения и подготовки заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов	На высоком уровне владеет навыками оценки качества товаров растительного происхождения и подготовки заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов
ИД-2 _{ПК-3} Проводит приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и	Знать: основные положения технических регламентов на товаров растительного происхождения	Не знает основные положения технических регламентов на товаров растительного происхождения	Частично знает основные положения технических регламентов на товаров растительного происхождения	Знает на достаточно хорошем уровне основные положения технических регламентов на товаров растительного происхождения	На высоком уровне знает основные положения технических регламентов на товаров растительного происхождения

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетвори тельно/не зачтено	удовлетворительно/ зачтено	хорошо/зачтено	отлично/зачтено
устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам (7 этап)	Уметь: проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Не умеет проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Не в полной мере умеет проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	На достаточно хорошем уровне умеет проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	На высоком уровне умеет проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
	Владеть: навыками формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества товаров растительного происхождения в, необходимых для дальнейшей профессиональн ой деятельности	Не владеет навыками формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества товаров растительного происхождения, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности	Частично владеет навыками формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества тропических и товаров растительного происхождения, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности	На достаточно хорошем уровне владеет навыками формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества товаров растительного происхождения, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности	На высоком уровне владеет навыками формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества товаров растительного происхождения, необходимых для дальнейшей профессионально й деятельности
ИД-1 _{ПК-7} Владеет современны ми методами экспертизы и идентификац ии товаров (7 этап)	Знать: основные методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров растительного происхождения в для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицирова нной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Не знает основные методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров растительного происхождения для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицирован ной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Частично знает основные методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров растительного происхождения для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированно й и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Знает на достаточно хорошем уровне основные методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров растительного происхождения для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированн ой и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	На высоком уровне знает основные методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров растительного происхождения для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицирова нной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
	Уметь: осуществлять приемку товаров растительного происхождения	Не умеет осуществлять приемку товаров растительного происхождения	Не в полной мере умеет осуществлять приемку товаров растительного происхождения по	На достаточно хорошем уровне умеет осуществлять приемку товаров	На высоком уровне умеет проверять осуществлять приемку товаров

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетвори тельно/не зачтено	удовлетворительно/ зачтено	хорошо/зачтено	отлично/зачтено
	по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов	по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов	количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов	растительного происхождения по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов	растительного происхождения по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов
	Владеть: современными методами экспертизы и идентификации товаров растительного происхождения	Не владеет современными методами экспертизы и идентификации товаров растительного происхождения	Частично владеет современными методами экспертизы и идентификации товаров растительного происхождения	На достаточно хорошем уровне владеет современными методами экспертизы и идентификации товаров растительного происхождения	На высоком уровне владеет современными методами экспертизы и идентификации товаров растительного происхождения
ИД-2 _{ПК-7} Изучает научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности	Знать: научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности	Не знает научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности	Частично знает научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности	Знает на достаточно хорошем уровне научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности	На высоком уровне знает научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности
	Уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	Не умеет оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	Не в полной мере умеет оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	На достаточно хорошем уровне умеет оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	На высоком уровне умеет оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
	Владеть: методами и приемами проведения оценки качества и безопасности товаров растительного происхождения	Не владеет методами и приемами проведения оценки качества и безопасности товаров растительного происхождения	Частично владеет методами и приемами проведения оценки качества и безопасности продуктов товаров растительного происхождения	На достаточно хорошем уровне владеет методами и приемами проведения оценки качества и безопасности товаров растительного происхождения	На высоком уровне владеет методами и приемами проведения оценки качества и безопасности товаров растительного происхождения
ИД-3 _{ПК-7} Проводит научные исследования в области оценки	Знать: технические регламенты и другие российские и международные	Не знает технические регламенты и другие российские и международные нормативно-	Частично знает технические регламенты и другие российские и международные нормативно-	Знает на достаточно хорошем уровне технические регламенты и другие российские	На высоком уровне знает технические регламенты и другие российские и

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно/не зачтено	удовлетворительно/зачтено	хорошо/зачтено	отлично/зачтено
потребительских свойств, качества и безопасности товаров (7 этап)	нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность товаров растительного происхождения	правовые документы, регламентирующие качество и безопасность товаров растительного происхождения	правовые документы, регламентирующие качество и безопасность товаров растительного происхождения	и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность товаров растительного происхождения	международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность товаров растительного происхождения
	Уметь: проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров растительного происхождения	Не умеет проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров растительного происхождения	Не в полной мере умеет проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров растительного происхождения	На достаточно хорошем уровне умеет проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров растительного происхождения	На высоком уровне умеет проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров растительного происхождения
	Владеть: навыками исследования теоретических и практических проблем закупочной деятельности	Не владеет навыками исследования теоретических и практических проблем закупочной деятельности	Частично владеет навыками исследования теоретических и практических проблем закупочной деятельности	На достаточно хорошем уровне владеет навыками исследования теоретических и практических проблем закупочной деятельности	На высоком уровне владеет навыками исследования теоретических и практических проблем закупочной деятельности

*На этапе освоения дисциплины

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольная работа, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

Для допуска к экзамену студенту необходимо восстановить пробелы, как по текущему, так и по промежуточному контролю. На экзамене студент может получить **20-40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее **30** баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	оценку « отлично » заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	оценку « хорошо » заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном

		сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	оценку « удовлетворительно » заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	0-59	оценку « неудовлетворительно » заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1_{ПК-1}, ИД-2_{ПК-1}, ИД-1_{ПК-3}, ИД-2_{ПК-3}, ИД-1_{ПК-7}, ИД-2_{ПК-7}, ИД-3_{ПК-7} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Примерная тематика курсовых работ.

Раздел I. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров

1. Товароведная характеристика и оценка качества семечковых культур
2. Товароведная характеристика и оценка качества яблок
3. Товароведная характеристика и оценка качества косточковых культур
4. Товароведная характеристика и оценка качества винограда
5. Товароведная характеристика и оценка качества ягодных культур
6. Товароведная характеристика и оценка качества орехоплодных культур
7. Товароведная характеристика и оценка качества citrusовых культур
8. Товароведная характеристика и оценка качества субтропических культур
9. Товароведная характеристика и оценка качества а тропических культур
10. Товароведная характеристика и оценка качества продовольственного картофеля
11. Товароведная характеристика и оценка качества клубнеплодов
12. Товароведная характеристика и оценка качества корнеплодов
13. Товароведная характеристика и оценка качества капустных овощей
14. Товароведная характеристика и оценка качества луковых овощей
15. Товароведная характеристика и оценка качества овощной зелени
16. Товароведная характеристика и оценка качества пряных овощей
17. Товароведная характеристика и оценка качества томатных овощей
18. Товароведная характеристика и оценка качества консервированных томатов
19. Товароведная характеристика и оценка качества тыквенных овощей
20. Товароведная характеристика и оценка качества консервированных огурцов
21. Товароведная характеристика и оценка качества бобовых и зерновых овощей
22. Товароведная характеристика и оценка качества консервированного горошка
23. Товароведная характеристика и оценка качества плодово-ягодных консервов
24. Характеристика ассортимента и экспертиза качества консервированной кукурузы
25. Товароведная характеристика и оценка качества сушеных плодов и овощей
26. Товароведная характеристика и оценка качества плодовых соков
27. Товароведная характеристика и оценка качества замороженных плодов и овощей
28. Характеристика ассортимента и экспертиза качества овощных соков
29. Сравнительная характеристика ассортимента и экспертиза качества кетчупов
30. Товароведная характеристика и оценка качества овощной икры

Раздел II. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров

1. Товароведная характеристика и оценка качества круп из гречихи
2. Товароведная характеристика и оценка качества круп из пшеницы
3. Товароведная характеристика и оценка качества круп из овса
4. Товароведная характеристика и оценка качества круп из ячменя
5. Товароведная характеристика и оценка качества круп из риса
6. Товароведная характеристика и оценка качества круп из гороха и других бобовых культур
7. Товароведная характеристика и оценка качества муки
8. Характеристика ассортимента и экспертиза качества булочных изделий

9. Товароведная характеристика и оценка качества пшеничного хлеба
10. Товароведная характеристика и экспертиза качества диетических хлебных изделий.
11. Товароведная характеристика и оценка качества ржаного хлеба
12. Товароведная характеристика и экспертиза качества лечебных хлебных изделий.
13. Товароведная характеристика и оценка качества макаронных изделий
14. Характеристика ассортимента и экспертиза качества сухарных изделий, реализуемых в розничной торговой сети
15. Характеристика ассортимента и экспертиза качества бараночных изделий
16. Товароведная характеристика и оценка качества хлебобулочных изделий
17. Товароведная характеристика и оценка качества продуктов для детского питания
18. Товароведная характеристика и оценка качества продуктов для диетического питания
19. Товароведная характеристика и экспертиза качества сухих продуктов, детского и диетического питания.
20. Товароведная характеристика и оценка качества сухарно-бараночных изделий
21. Товароведная характеристика и оценка качества пищевых концентратов

Раздел III. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров

1. Товароведная характеристика и экспертиза качества сахара-песка и сахара-рафинада
2. Товароведная характеристика и экспертиза качества крахмала и крахмалопродуктов
3. Товароведная характеристика и экспертиза качества варенья, реализуемого в торговой сети г. Нальчика
4. Сравнительная характеристика и экспертиза качества меда натурального и искусственного, реализуемого в торговой сети г. Нальчика
5. Товароведная характеристика и экспертиза качества мармелада, реализуемого в торговой сети г. Нальчика
6. Товароведная характеристика и экспертиза качества пастильных изделий,
7. Товароведная характеристика и экспертиза качества зефира
8. Товароведная характеристика и экспертиза качества жевательной резинки, реализуемой в торговой сети г.Нальчика
9. Товароведная характеристика и экспертиза качества мармелада.
10. Товароведная характеристика и оценка качества цукатов
11. Товароведная характеристика и оценка качества джема
12. Товароведная характеристика и оценка качества конфитюра
13. Товароведная характеристика и оценка качества желе
14. Сравнительная оценка качества какао-порошка, реализуемого в торговой сети г.Нальчика
15. Товароведная характеристика и оценка качества шоколада, реализуемого в торговой сети г. Нальчика
16. Сравнительная оценка качества конфет, реализуемых в торговой сети г.Нальчика
17. Товароведная характеристика и сравнительная оценка качества ириса
18. Товароведная характеристика и сравнительная оценка качества драже
19. Товароведная характеристика и сравнительная оценка качества карамели, производимой в КБР
20. Товароведная характеристика и экспертиза качества печенья, реализуемого в супермаркетах г.Нальчика
21. Товароведная характеристика и экспертиза качества галет, реализуемых в супермаркетах г.Нальчика
22. Товароведная характеристика и экспертиза качества вафель, реализуемых в супермаркетах г.Нальчика
23. Товароведная характеристика и экспертиза качества тортов, реализуемых в супермаркетах г.Нальчика
24. Товароведная характеристика и экспертиза качества пирожных, реализуемых в супермаркетах г.Нальчика
25. Товароведная характеристика и экспертиза качества восточных сладостей, реализуемых в торговой сети г. Нальчика
26. Товароведная характеристика и сравнительная оценка качества халвы, реализуемой в торговой сети г.Нальчика

27. Товароведная характеристика и сравнительная оценка качества кондитерских изделий специального назначения, реализуемых в супермаркетах г.Нальчика

Раздел IV. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров

1. Товароведная характеристика и сравнительная экспертиза качества торговых марок чая
2. Товароведная характеристика и сравнительная экспертиза качества чая черного пакетированного, реализуемого в торговой сети г. Нальчик.
3. Товароведная характеристика и экспертиза качества зеленого байхового чая, реализуемого в супермаркетах г.Нальчик.
4. Товароведная характеристика и сравнительная экспертиза качества кофе натурального жареного, реализуемого в супермаркетах г.Нальчик.
5. Товароведная характеристика и экспертиза качества кофе растворимого, реализуемого в супермаркетах г.Нальчик.
6. Товароведная характеристика и сравнительная экспертиза качества минеральных вод, реализуемых в торговой сети г.Нальчика
7. Товароведная характеристика и экспертиза качества плодово-ягодных соков, реализуемых в торговой сети г. Нальчик.
8. Товароведная характеристика и экспертиза качества овощных соков, реализуемых в торговой сети г. Нальчик.
9. Товароведная характеристика и сравнительная экспертиза качества пива, реализуемого в супермаркетах г.Нальчик.
10. Товароведная характеристика и сравнительная оценка качества кваса, реализуемого в супермаркетах г.Нальчик.
11. Товароведная характеристика и сравнительная оценка качества сигарет, реализуемых в торговой сети г.Нальчика
12. Товароведная характеристика и сравнительная оценка качества пряностей, реализуемых в торговой сети г.Нальчика
13. Товароведная характеристика и сравнительная оценка качества приправ, реализуемых в торговой сети г.Нальчика
14. Товароведная характеристика и сравнительная экспертиза качества виноградных вин, реализуемых в супермаркетах г.Нальчик
15. Товароведная характеристика и сравнительная экспертиза качества плодово-ягодных вин, реализуемых в супермаркетах г.Нальчик
16. Товароведная характеристика и сравнительная экспертиза качества шампанского, реализуемого в торговой сети г. Нальчик
17. Товароведная характеристика и сравнительная оценка качества водки, реализуемой в супермаркетах г.Нальчик
18. Товароведная характеристика и сравнительная оценка качества коньяка, реализуемого в супермаркетах г.Нальчик
19. Товароведная характеристика и сравнительная экспертиза качества ликеров, реализуемых в супермаркетах г.Нальчик
20. Товароведная характеристика и сравнительная экспертиза качества бальзамов, реализуемых в супермаркетах г.Нальчик

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Раздел 1. «Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров»

1. К какой группе веществ относятся каротиноиды, антоцианы, хлорофилл?

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| а) красящие вещества; | в) сахара; |
| б) пектиновые вещества; | г) ароматические вещества. |

2. Присутствием каких веществ обусловлено использование лука, чеснока, цитрусовых для лечения инфекционных заболеваний?

- | | |
|-----------------|------------|
| а) каротиноиды; | в) белки; |
| б) фитонциды; | г) липиды. |

3. У какой группы овощей раневые процессы при механических повреждениях наиболее выражены?

- | | |
|---------------|----------------|
| а) десертные; | в) томатные; |
| б) пряные; | г) корнеплоды. |

4. Какая часть растения используется в пищу у плодовых овощей?

- а) клубень; в) плод;
б) корень; г) лист.

5. На какие товарные сорта по качеству подразделяют морковь и свеклу, реализуемые в розничной торговой сети?

- а) 1 и 2;
б) ранний и поздний;
в) экстра, 1 и 2;
г) столовый, технический
и универсальный

6. У какого овоща товарной частью является недоразвитое соцветие – головка?

- а) цветная капуста; в) томат;
б) репа; г) капуста кольраби.

7. При каком заболевании тыквенных овощей сначала возникают водянистые пятна, а затем образуются розовые подушечки спор?

- а) антракноз;
б) фузариоз;
в) фитофтороз;
г) сосудистый бактериоз.

8. Какой показатель наиболее важен при оценке качества грибов?

- а) вкус; в) наличие примесей;
б) запах; г) внешний вид.

9. Какие сорта яблок созревают в июле-начале августа?

- а) осенние; в) поздние;
б) зимние; г) летние.

10. Какие сорта винограда отличаются наибольшей сахаристостью, небольшим количеством семян, плотной мякотью?

- а) столовые; в) сушильные;
б) винные; г) десертные.

Раздел II. «Товароведение и экспертиза зерноучных товаров»

11. Какие показатели характеризуют хлебопекарные свойства муки?

- а) Зольность, влажность, количество и качество клейковины.
- б) Количество и качество клейковины, водопоглотительная способность, сахарообразующая- и газообразующая способность, газодерживающая способность, автолитическая активность и “сила муки”.
- в) Крупность помола, цвет, кислотность.
- г) Влажность, сахарообразующая способность, газодерживающая способность.

12. От чего зависит сорт крупы.

- а) От размера крупинок.
- б) От вида перерабатываемой зерновой культуры.
- в) От способа переработки зерна.
- г) От содержания доброкачественного ядра и примесей.

13. Крупы повышенной биологической ценности – это ...?

- а) Комбинированный продукт, получаемый на основе крупяного сырья с введения различных видов обогатителей.
- б) Продукт, получаемый из крахмала.
- в) Сухие смеси продуктов растительного и животного происхождения.
- г) Готовый к употреблению продукт без дополнительной термической обработки, полученный из кукурузы, риса и пшеницы.

14. Укажите возможные причины дефекта сыропеклого (липкого) мякиша хлеба.

- Нарушения дозировки воды при замесе теста.
- Продолжительная расстойка.
- Использование муки из проросшего и морозобойного зерна, нарушение дозировки воды, чрезмерное механическое воздействие при замесе и недостаточная длительность выпечки.
- Неравномерный прогрев печи.

15. По каким показателям оценивают качество хлеба?

- а) Внешний вид – форма, поверхность, цвет; вкус и запах, состояние мякоти, влажность, кислотность, пористость.
- б) Внешний вид, вкус и запах; пористость, стекловидность.
- в) Цвет, вкус, запах, степень свежести.

г) Кислотность, зольность.

16. От чего зависит группа макаронных изделий?

- а) Сорта муки из которой они изготовлены.
- б) Рецептуры изделий
- в) Вида и качества муки, из которой они изготовлены
- г) Типа макаронных изделий.

17. Градация на номера характерна для крупы ...

- а) Овсяной
- б) Ячневой
- в) Пшенной
- г) Рисовой
- д) Манной
- е) Перловой

18. Биологически активными веществами в зерне наиболее богат:

- а) Алейроновый слой
- б) Эндосперм
- в) Зародыш
- г) Слой оболочки

19. Какие классы различают в макаронных изделиях?

- а) Высший и 1 класс.
- б) Экстра, высший и 1 класс.
- в) 1 и 2 класс
- г) Высший, 1 и 2 класс.

20. Какие вредные вещества накапливаются в зерне при поражении его плесневыми грибами?

- а) Пестициды
- б) Нитраты
- в) Микотоксины
- г) Радионуклиды

Раздел III. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров

1. Каким химическим соединением является крахмал?

- а) сложным углеводом;
- б) простым углеводом;
- в) дисахаридом;
- г) моносахаридом;
- д) гемицеллюлозой.

2.. Какие товарные сорта имеет картофельный крахмал?

- а) высший, первый, второй;
- б) экстра, высший;
- в) первый, второй;
- г) первый, второй, третий;
- д) экстра, высший, первый, второй.

3. Какие показатели используются при органолептической оценке качества крахмала?

- а) зольность, внешний вид, кислотность;
- б) количество крапин, цвет;
- в) цвет, люстр, запах, вкус;
- г) массовая доля белка, внешний вид, запах;
- д) вкус, запах, массовая доля сернистого ангидрида.

4. Какие свойства крахмала используются при получении из него глюкозы и патоки?

- а) способность образовывать клейстер в горячей воде;
- б) способность набухать в горячей воде;
- в) сорбционные свойства;
- г) способность к гидролизу под воздействием кислот и ферментов;
- д) способность изменять цвет в реакциях с йодом.

5. Что такое крахмальная патока?

- а) продукт неполного гидролиза крахмала;

- б) набухающий крахмал;
 - в) экструзионный крахмал;
 - г) расщепленный крахмал;
 - д) продукт, полученный путем полного гидролиза крахмала.
- 6. Какие крахмалы называются модифицированными?**
- а) переведенные в жидкое состояние;
 - б) клейстеризованные;
 - в) с измененными свойствами (вязкостью, прозрачностью, стойкостью);
 - г) гидролизованные;
 - д) обработанные кислотой.
- 7. Какова нормируемая массовая доля сахарозы в сахаре-песке?**
- а) не менее 99,9%;
 - б) не менее 99,75%;
 - в) не менее 80%;
 - г) не менее 75%;
 - д) не менее 90%.
- 8. Какой сахар называют рафинированным?**
- а) в кубиках;
 - б) подвергнутый прессованию;
 - в) дорожный сахар-рафинад;
 - г) с более глубокой степенью очистки;
 - д) литой сахар-рафинад.
- 9. Какие бывают виды сахара-рафинада в зависимости от способа производства?**
- а) белый и желтый;
 - б) сахар-песок и сахар в кубиках;
 - в) карамелизованный и некарамелизованный;
 - г) обогащенный витаминами и обогащенный минералами;
 - д) сахар-песок рафинированный и сахар прессованный.
- 10. Какой дефект сахара возникает вследствие его хранения в условиях повышенной относительной влажности воздуха?**
- а) желтоватый оттенок;
 - б) серый цвет;
 - в) потеря сыпучести;
 - г) посторонний запах;
 - д) комочки непробеленного сахара.

Раздел IV. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров

- 11. Как называют ликероводочные изделия, характеризующиеся большим набором пряно-ароматического сырья и высоким содержанием спирта?**
- а) пунши;
 - б) бальзамы;
 - в) настойки горькие;
 - г) наливки;
 - д) аперитивы.
- 12. Какие товарные сорта имеет спирт этиловый ректификованный?**
- а) люкс, экстра, высшей очистки, первый;
 - б) высшей очистки, первый, экстра;
 - в) никаких;
 - г) первый, второй;
 - д) первый, второй, третий.
- 13. Какие из нижеперечисленных наименований являются наименованиями водки особой?**
- а) Люкс, Золотое кольцо;
 - б) Пшеничная, Столичная, Посольская;
 - в) Русская, Гомельская, Климовичская;
 - г) Палявничая, Алмаз, Спадчына;
 - д) Посольская, Русская.
- 14. Какие бывают виноградные вина в зависимости от способа производства?**

- а) шипучие, ликерные;
 - б) натуральные, специальные;
 - в) марочные, коллекционные;
 - г) белые, красные, розовые;
 - д) вина контролируемого наименования по происхождению.
- 15. Какие бывают фруктово-ягодные вина в зависимости от состава?**
- а) сортовые, купажированные;
 - б) тихие, игристые;
 - в) шипучие, сухие;
 - г) полусухие, десертные;
 - д) безалкогольные, купажированные.
- 16. Как называют фруктово-ягодные вина, приготовленные путем физического насыщения двуокисью углерода?**
- а) тихие;
 - б) специальной технологии;
 - в) игристые;
 - г) шипучие;
 - д) купажированные.
- 17. Как называется крепкий алкогольный напиток, основным компонентом которого является коньячный спирт, длительно выдержанный в дубовых бочках?**
- а) виски;
 - б) ром;
 - в) коньяк;
 - г) бренди;
 - д) кальвадос
- 18. Какие напитки относятся к слабоалкогольным?**
- а) минеральная вода;
 - б) функциональные напитки;
 - в) пиво, джин-тоник;
 - г) нутрицевтики;
 - д) соки.
- 19. Какие напитки относятся к нектарам?**
- а) напитки, полученные смешиванием нескольких видов соков;
 - б) напитки, содержащие не менее 50% фруктового или ягодного соков, с добавлением сахарного сиропа и пищевых кислот;
 - в) несброженные соки, из которых физическим способом частично удалена органическая влага;
 - г) напитки, полученные из одного вида плодов или ягод;
 - д) напитки, полученные насыщением углекислотой.
- 20. Как называются напитки, полученные из плодово-ягодного сока, насыщенного сахаром до концентрации 50–60%?**
- а) сиропы;
 - б) концентраты;
 - в) экстракты;
 - г) морсы;
 - д) газированные напитки.

7.3.3. Задания для подготовки к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям.

6 (очно), 7 (очно-заочно) семестр

1 рейтинг-контроль

1. Потребительские свойства и классификация свежих плодов и овощей.
2. Физические свойства плодов и овощей. Взаимосвязь физических и химических свойств, их влияние на потребительские свойства и сохраняемость плодов и овощей.
3. Характеристика основных химических веществ, входящих в состав плодов и овощей, их влияние на биологическую ценность, технологические свойства и сохраняемость.
4. Обратимое и необратимое увядание. Способы снижения скорости испарения влаги.
5. Изменение потребительских свойств плодов и овощей при созревании. Режимы

дозревания отдельных видов плодов овощей

6. Технология хранения плодовой, ягодной и овощной продукции
7. Условия и режимы хранения плодов и овощей. Регулирование и контроль режима.
8. Типы дыхания плодов и овощей. Процессы, происходящие в плодах и овощах в
9. Виды и способы товарной обработки плодов и овощей. Влияние товарной обработки на формирование качества, сохраняемость и конкурентоспособность плодоовощных товаров.
10. Контроль качества плодов и овощей в торговле и на плодоовощных базах.
11. Оптимальные способы и режимы транспортирования плодов и овощей
12. Показатели безопасности плодоовощной продукции
13. Классификация свежих овощей. Потребительские свойства
14. Повреждения, вызываемые сельскохозяйственными вредителями и нематодами. Влияние на качество и меры предупреждения
15. Микробиологические и физиологические заболевания овощей. Причины возникновения и способы предупреждения.

2 рейтинг-контроль

1. Классификация плодов и ягод по группам, видам и разновидностям
2. Микробиологические и физиологические заболевания семечковых плодов. Повреждения сельскохозяйственными вредителями. Причины возникновения и способы предупреждения.
3. Требования к качеству ягод. Дефекты
4. Комбинированные способы консервирования.
5. Требования к таре, упаковке, расфасовке и маркировке плодоовощных консервов.
6. Характеристика плодоовощных консервов: классификация, пищевая ценность, химический состав. Факторы, формирующие качество. Оценка качества
7. Влияние качества сырья на потребительские свойства готовой продукции.
8. Процессы, протекающие при квашении, солении и мочении плодоовощной продукции и при её хранении.
9. Классификация и ассортимент быстрозамороженных продуктов
10. Способы размораживания плодов и овощей перед употреблением
11. Изменение потребительских свойств при хранении продукции.
12. Классификация и ассортимент сушеных плодов и овощей

3 рейтинг-контроль

1. Зерновая масса и показатели ее качества
2. Физические свойства зерновой массы
3. Основные различия в химическом составе злаковых и бобовых культур.
4. Пищевая ценность круп.
5. Процессы, происходящие при хранении крупы
6. Изменение качества муки при хранении
7. Второстепенные виды муки
8. Химический состав муки
9. Способы производства хлеба.
10. Болезни хлеба и причины их возникновения.
11. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения бараночных и сухарных изделий
12. Дефекты бараночных и сухарных изделий и причины их образования
13. Показатели качества макаронных изделий
14. Условия хранения макаронных изделий, изменение качества при хранении
15. Пищевая ценность и химический состав макаронных изделий
16. Дефекты пищевых концентратов.
17. Ассортимент и оценка качества крупяных концентратов

1-й рейтинг

1. Химический состав крахмала
2. Основные физические свойства крахмала, формирующие его потребительские свойства.
3. Факторы, формирующие качества крахмала
4. Пищевая ценность и показатели качества крахмала
5. Товароведная характеристика и оценка качества модифицированных крахмалов
6. Роль патоки в кондитерском производстве.
7. Виды крахмалов и их отличительные особенности. Методы определения видов крахмала.
8. Химический состав и энергетическая ценность сахара-песка и сахара-рафинада
9. Рынок сахара в России. Потребительские свойства и классификация сахара-песка.
10. Физико-химические показатели сахара-рафинада
11. Товароведная характеристика искусственных подслащивающих веществ
12. Особенности формирования качества сахара-рафинада в процессе производства
13. Основные режимы хранения сахара-песка и сахара-рафинада.
14. Подслащивающие вещества из группы сахаридов
15. Ассортимент, вырабатываемого сахара и его отличительные особенности.
16. Отличительные особенности производства прессованного сахара-рафинада.
17. Виды меда и их характеристика. Химический состав и пищевая ценность меда
18. Дефекты меда и способы их устранения. Монофлерные и полифлерные сорта меда
19. Основные физические свойства меда. Дефекты меда
20. Отличительные особенности искусственного меда от натурального меда.
21. Процессы, возникающие при образовании, созревании и хранении меда
22. Экспертиза натурального и искусственного меда
23. Особенности химического состава и физических свойств цветочного и падевого меда?
24. Процессы, протекающие при образовании, созревании и хранении меда.
25. Товароведная характеристика фруктово-ягодного сырья и полуфабрикатов.
26. Показатели качества варенья, джема, повидла, желе и цукатов.
27. Отличительные особенности разновидностей фруктово-ягодных кондитерских изделий.
28. Классификация, виды и показатели качества варенья, джема, желе фруктово-ягодного и цукатов
29. Товароведная характеристика и оценка качества мармелада
30. Классификация и ассортимент пастильно-мармеладных изделий. Показатели качества.
31. Требования, предъявляемые к качеству пастильно-мармеладных изделий
32. Пороки пастильно-мармеладных изделий, возникающие в процессе хранения
33. Пороки пастильных изделий, возникающие в процессе хранения?
34. Классификация мармелада в зависимости от применяемого сырья и способа формования
35. Сущность образования мармеладного студня. Роль пектина, желеобразователей, сахара, кислоты и воды в процессе студнеобразования
36. Условия и сроки хранения пастильных изделий и мармелада.
37. Отличие обыкновенного шоколада от десертного?
38. Характеристика кондитерских и сладких плиток
39. Что такое «поседение шоколада» каковы его виды и причины возникновения?
40. Классификация и ассортимент шоколада и шоколадных изделий
41. Характеристика какао-бобов. Химический состав какао-бобов. Показатели качества.

2-й рейтинг

1. Производство леденцовой карамели. Ассортимент и производство карамели с фруктово-ягодными начинками. Показатели качества карамели
2. Обработка поверхности конфетных корпусов. Виды глазури.*Способы формования конфетных масс
3. Производство и свойства конфет с помадными и молочными корпусами. Условия и сроки их хранения.
4. Дражирование корпусов драже.
5. Отличительные особенности производства драже с хрустящей корочкой.

6. Формирование ирисных масс.
7. Карамель леденцовая и карамель с начинками. Ассортимент.
8. Пороки карамели. Каковы причины их возникновения?
9. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий
10. Потребительские свойства мучных кондитерских изделий
11. Характеристика печенья
12. Экспертиза качества печенья. Идентификация и фальсификация печенья
13. Виды начинок, используемых для производства вафель.
14. Современные виды упаковочных материалов, используемые для мучных кондитерских изделий
15. Факторы, влияющие на формирование дефектов мучных кондитерских изделий. Методы их предотвращения.
16. Факторы, формирующие качества халвы. Энергетическая ценность халвы
17. Классификация и ассортимент халвы. Показатели качества
18. Ассортимент мучных восточных сладостей.
19. Процессы производства халвы, показатели ее качества и недопустимые дефекты.
20. Основные виды и причины порчи халвы в процессе хранения
21. Характеристика восточных сладостей типа карамели.
22. Характеристика и ассортимент восточных сладостей типа мягких конфет
23. Продукты, способствующие повышению иммунологического статуса организма
24. Характеристика кондитерских изделий, для больных сахарным диабетом
25. Информация, необходимая для маркировки кондитерских изделий
26. Требования к качеству функциональных кондитерских изделий
27. Понятие функциональных пищевых продуктов
28. Ассортимент отдельных видов изделий, рекомендуемых для диабетиков, при малокровии, атеросклерозе, заболеваниях желудочнокишечного тракта.

3-й рейтинг

1. Вкусовые товары общего действия
2. Вкусовые товары местного действия
3. Пищевая и физиологическая ценность чая. Нормы рационального потребления чая.
4. Основные объекты сенсорной оценки чая.
5. Товароведные характеристики черного, красного, желтого и зеленого чаев?
6. Признаки классификации чая?
7. Принципы международной классификации черных байховых чаев. Отличия отечественной и международной классификации чаев
8. Формирование торгового ассортимента сырого кофе
9. Химический состав и влияние кофе на организм человека.
10. Принципиальные отличия растворимого кофе
11. Принципы классификации кофейных напитков.
12. Какие сорта кофе имеют промышленное применение?
13. Дефекты натурального жареного кофе в зернах.
14. Характеристика сырья для производства табака и табачных изделий
15. Важнейшие вещества, входящие в состав ферментированного желтого табака
16. Различия между скелетными и ароматными сортами табака
17. Влияние никотина на организм человека при потреблении табачных изделий в разной дозировке
18. Потребительская тара используемая для табачных изделий (папирос, сигарет, сигар), какие основные требования к ней предъявляются
19. Основные информационные данные, наносимые в виде маркировки на табачные изделия
20. Характеристика пряностей и их смесей. Химический состав пряностей
21. Дефекты пряностей. Причины возникновения. Способы предотвращения.
22. Характеристика приправ и их смесей. Химический состав пряностей и приправ.
23. Дефекты приправ. Причины возникновения. Способы предотвращения.

24. Идентификация и методы обнаружения фальсификация приправ.
25. Экспертиза пищевой поваренной соли
26. Классификация поваренной соли по способам добычи.
27. Факторы, сохраняющие качество пряностей, приправ и поваренной соли.
28. Назначение пряностей, чем они отличаются от приправ и ароматических веществ?
29. Что лежит в основе классификации экзотических пряностей?
30. Идентификация и методы обнаружения фальсификация пряностей и приправ
31. Потребительские свойства и классификация безалкогольных напитков.
32. Оценка качества безалкогольных газированных напитков.
33. Понятие о минеральных водах и критерии их оценки.
34. Классификация минеральных вод. Солевой и газовый состав минеральных вод и их газовый и температурный режим. Экспертиза минеральных вод.
35. Принципы классификации безалкогольных напитков?
36. Отличительные особенности плодово-ягодных сиропов и экстрактов.
37. Дефекты безалкогольных напитков. Экспертиза качества негазированных безалкогольных напитков
38. Признаки минеральных питьевых вод. Минеральные воды как полезное
39. Классификация пива. Пищевая и энергетическая ценность пива.
40. Упаковка и маркировка, транспортирование и хранение.
41. Средства и способы фальсификации пива, методы их обнаружения. Идентификация и экспертиза пива.
42. Средства и способы фальсификации пива, методы их обнаружения. Идентификация и экспертиза пива.
43. Дефекты пива и их влияние на вкус и пенистые свойства.
44. Признаки классификации пива?
45. Пищевая ценность виноградных вин. Характеристика ассортимента виноградных вин.
46. Основные показатели, определяющие качество виноградных вин.
47. Идентификация и экспертиза виноградных вин. Химический состав виноградных вин.
48. Показатели качества и дегустация вин.
49. Виды и способы фальсификации вин
50. Показатели безопасности вин?
51. Причины возникновения дефектов вин?
52. Особенности определения показателей качества игристых вин. Болезни, дефекты и недостатки вин.
53. Классификация и ассортимент коньяка. Факторы, формирующие качество продукции.
54. Способы производства коньяка. Показатели безопасности. Экспертиза качества.
55. Идентификация и фальсификация коньяка.
56. Классификация и ассортимент ликероводочных изделий.
57. Идентификация и экспертиза качества ликероводочных изделий.
58. Показатели качества ликероводочных изделий, розлив и хранение.
59. Пищевая ценность водки.
60. Какие показатели качества положены в основу деления этилового спирта на сорта?
61. Гигиенические нормативы качества и безопасности коньяков?
62. Правила продажи алкогольных напитков
63. Характеристика сырья для производства ликероводочных изделий
64. Правила дегустации ликероводочных изделий.
65. Идентификация и экспертиза качества ликероводочных изделий

7.3.4. Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию 6 (очно), 7 (очно-заочно) семестр

1. Особенности химического состава свежих плодов и овощей.
2. Характеристика структурно-механических, теплофизических и электрофизических свойств плодов и овощей.
3. Процессы, протекающие в плодах и овощах в послеуборочный период (физиолого-

- биохимические, биологические, физические, микробиологические)
4. Характеристика и технологических факторов сохраняемости плодов и овощей.
 5. Методы хранения плодов и овощей: классификация, особенности хранения в стационарных хранилищах с активным вентилированием и с искусственным охлаждением.
 6. Хранение плодоовощной продукции в газовых средах: РГС и МГС.
 7. Потери плодов и овощей при хранении. Естественная убыль.
 8. Товарная обработка плодов и овощей: виды, операции, способы.
 9. Характеристика тары и упаковочных материалов для плодов и овощей.
 10. Особенности транспортирования плодов и овощей.
 11. Показатели качества плодов и овощей. Показатели безопасности.
 12. Категории качества плодов и овощей. Товарные сорта и помологические группы.
 13. Классификация овощей (товароведная, по срокам вегетации, способу возделывания, продолжительности хранения).
 14. Картофель: строение и состав, хозяйственно-ботанические сорта, оценка качества.
 15. Корнеплоды: виды, классификация, строение и состав, требования к качеству, хранение.
 16. Капустные овощи: виды. Товароведная характеристика белокочанной капусты.
 17. Луковые овощи: виды, особенности строения и состава лука и чеснока, оценка качества, хранение.
 18. Салатно-шпинатные овощи: виды, состав, оценка качества, хранение, использование.
 19. Пряные и десертные овощи: виды, состав, строение, оценка качества, хранение, использование.
 20. Тыквенные овощи: виды, строение и состав, товароведная характеристика отдельных видов, хранение, дефекты.
 21. Томатные овощи: виды, строение и состав, способность к дозреванию, показатели качества, хранение.
 22. Свежие грибы: виды, классификация, особенности химического состава и строения, особенности экспертной оценки, хранение. Технологии разведения (шампиньоны, вешенка).
 23. Семечковые плоды: виды, особенности строения и состава яблок, помологические сорта, товарная экспертиза, дефекты и болезни, хранение.
 24. Косточковые плоды (классификация, особенности строения и состава, сорта, оценка качества, дефекты, заболевания, условия хранения).
 25. Субтропические плоды: виды. Цитрусовые: виды, строение и состав, оценка качества, дефекты и болезни, режимы хранения.
 26. Тропические плоды: виды. Товароведная характеристика бананов и ананасов. Особенности транспортирования и хранения.
 27. Орехоплодные: виды, особенности строения и состава, товароведная экспертиза, хранение.
 28. Настоящие ягоды (виноград и смородина): особенности строения и состава, сорта, оценка качества, дефекты, хранение.
 29. Сложные и ложные ягоды (малина, земляника и др.): особенности строения и состава, сорта, оценка качества, дефекты, хранение.
 30. Способы переработки плодов и овощей. Классификация. Виды. Пищевая ценность.
 31. Методы и сущность консервирования.
 32. Плодоовощные консервы: классификация и ассортимент. Технология производства.
 33. Требования к качеству плодоовощных консервов.
 34. Плодоовощные консервы. Изменение качества при хранении. Характеристика основных видов дефектов.
 35. Квашение, соление, мочение плодов и овощей. Классификация и ассортимент.
 36. Замороженные плоды и овощи: классификация, ассортимент, технология производства. Оценка качества. Дефекты. Хранение
 37. Сушеные плоды и овощи: классификация и ассортимент, технология производства. Оценка качества. Дефекты. Хранение
 38. Определение калорийности плодов и овощей
 39. Определение естественной убыли веса плодов и овощей при хранении
 40. Оценка соответствия плодов и овощей требованиям ГОСТ
 41. Показатели товарного качества плодов и овощей
 42. Качественное определение содержания крахмала в плодах

43. Определение прочности кожицы и плотности мякоти плодов и овощей
44. Клубневой анализ картофеля
45. Экспертиза качества свежего картофеля
46. Дегустационная оценка картофеля
47. Органолепическая оценка качества плодов.
48. Дегустационная оценка яблок
49. Оценка качества овощных и плодовых консервов .
50. Оценка качества солено-квашенных овощей
51. Экспертиза качества замороженных плодов и овощей
52. Экспертиза качества сушеных плодов и овощей
53. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий.
54. Пищевая ценность хлеба и пути её повышения.
55. Факторы, формирующие качество хлеба: сырье и процессы производства.
56. Опранный и безопасный способ производства хлеба. Характерные различия.
57. Особенности производства ржаного и пшеничного хлеба.
58. Экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий.
59. Дефекты хлеба. Причины возникновения.
60. Бolestи хлеба. Причины возникновения.
61. Условия и сроки хранения хлеба и хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при хранении хлебобулочных изделий.
62. Классификация и ассортимент крупы.
63. Пищевая ценность круп.
64. Факторы, формирующие качество крупы: сырье и технология производства.
65. Экспертиза качества крупы.
66. Крупа. Дефекты, условия и сроки хранения
67. Классификация и ассортимент макаронных изделий.
68. Пищевая ценность макаронных изделий.
69. Факторы, формирующие качество макаронных изделий.
70. Экспертиза качества макаронных изделий.
71. Дефекты, условия и сроки хранения макаронных изделий.
72. Зерновые культуры (злаковые, гречишные и бобовые). Классификация и особенности строения
73. Зерновые культуры (злаковые, гречишные и бобовые). Особенности химического состава
74. Характеристика зерновой массы: зерно основной культуры, характеристика примесей, свойства зерновой массы.
75. Экспертиза качества зерна: общие и специфические показатели качества.
76. Хранение зерна. Процессы, происходящие в зерновой массе при хранении
77. Классификация и ассортимент муки.
78. Факторы, формирующие качество муки: сырье и технология производства.
79. Экспертиза качества муки.
80. Мука. Дефекты. Условия и сроки хранения.
81. Сухарные изделия. Классификация и ассортимент. Особенности производства.
82. Сухарные изделия. Экспертиза качества. Дефекты. Условия и сроки хранения
83. Бараночные изделия. Классификация и ассортимент. Особенности производства бараночных изделий.
84. Бараночные изделия. Экспертиза качества. Дефекты. Условия и сроки хранения
85. Классификация пищевых концентратов на зерновой основе.
86. Концентраты первых обеденных блюд. Ассортимент, особенности производства, экспертиза качества.
87. Концентраты вторых обеденных блюд. Ассортимент, особенности производства, экспертиза качества.
88. Овсяные диетические продукты. Ассортимент, особенности производства, экспертиза качества.
89. Сухие завтраки. Ассортимент, особенности производства, экспертиза качества.
90. Определение натуры зерна
91. Органолепическая оценка качества зерна
92. Определение стекловидности зерна

93. Определение типового состава зерна
94. Органолептическая оценка качества крупы
95. Определение влажности и номера крупы
96. Определение содержания примесей и доброкачественного ядра
97. Определение качества и количества сырой клейковины в муке
98. Органолептическая оценка качества хлеба
99. Определение пористости хлеба
100. Определение кислотности и влажности хлеба
101. Оценка качества сухарных и бараночных изделий
102. Органолептическая оценка качества макаронных изделий
103. Определение варочных свойств макаронных изделий
104. Оценка качества сухих завтраков из зернового сырья

7 (очно), 8 (очно-заочно) семестр

1. Крахмал. Общая характеристика. Физико-химические свойства. Упаковка, маркировка и хранение
2. Крахмалопродукты (Саго. Малоизмененные или модифицированные крахмалы. Продукты гидролиза крахмала)
3. Сахар. Общая характеристика. Классификация. Виды.
4. Сахар-песок. Классификация. Технология получения. Требования к качеству. Упаковка.
5. Сахар-рафинад. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Упаковка.
6. Заменители сахара (естественного и искусственного происхождения)
7. Мед. Общая характеристика. Классификация
8. Мед. Свойства. Химический состав. Показатели качества
9. Мед. Дефекты. Упаковка и хранение. Фальсификация меда
10. Фруктово-ягодный мармелад. Показатели качества мармелада. Упаковывание и хранение.
11. Жевательная резинка. Классификация. Показатели качества. Упаковывание и хранение.
12. Какао-бобы. Общая характеристика
13. Какао тертое и какао масло Характерные особенности. Заменители какао-масла
14. Какао-порошок. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Упаковка и хранение
15. Шоколад. Классификация и ассортимент. Показатели качества
16. Шоколад. Упаковывание и хранение шоколада
17. Конфеты. Классификация и ассортимент. Характеристика конфетных масс.
18. Конфеты. Технология производства конфет (Формование. Глазирование)
19. Конфеты. Показатели качества. Завертывание, упаковывание и хранение конфет
20. Карамель. Классификация и ассортимент. Характеристика начинок.
21. Карамель. Особенности производства
22. Карамель. Показатели качества. Дефекты. Упаковывание и хранение
23. Ирис. Классификация и ассортимент. Технология производства.
24. Ирис. Показатели качества. Упаковка и хранение
25. Драже. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество
26. Драже. Показатели качества. Упаковывание и хранение
27. Жевательная резинка. Классификация. Показатели качества. Упаковывание и хранение.
28. Классификация кондитерских товаров. Классификация фруктово-ягодных кондитерских изделий
29. Варенье. Виды. Этапы производства. Показатели качества.
30. Джем. Виды. Показатели качества. Упаковка и хранение джемов и варенья.
31. Повидло. Виды. Этапы производства. Показатели качества повидла. Упаковывание и хранение повидла.
32. Желе. Цукаты. Конфитюр. Показатели качества. Упаковывание и хранение.
33. Фруктово-ягодный мармелад. Классификация и ассортимент.
34. Фруктово-ягодный мармелад. Показатели качества мармелада. Упаковывание и хранение.
35. Общая характеристика пастильных изделий. Пастила и зефир
36. Пастильные изделия. Ассортимент. Показатели качества. Упаковывание и хранение
37. Печенье. Классификация и ассортимент. Производство. Показатели качества. Хранение.
38. Галеты и крекеры (классификация и характеристика). Вафли (Сырье. Показатели качества.

- Упаковка и хранение).
39. Пряничные изделия (пряники). Классификация. Технология производства. Показатели качества. Упаковка и хранение.
 40. Пирожные. Классификация. Ассортимент. Производство. Показатели качества. Упаковка и хранение.
 41. Торты. Классификация. Ассортимент. Производство. Показатели качества. Упаковка и хранение.
 42. Кексы. Ромовая баба. Рулеты. Классификация и характеристика.
 43. Восточные сладости. Общая характеристика. Классификация. Упаковка и хранение.
 44. Восточные сладости типа карамели. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Упаковка и хранение.
 45. Восточные сладости типа мягких конфет. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Упаковка и хранение.
 46. Мучные восточные сладости. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Упаковка и хранение.
 47. Халва. Классификация и ассортимент. Этапы производства. Упаковка и хранение.
 48. Чай. Общая характеристика. Классификация и ассортимент
 49. Чай. Процессы получения.
 50. Чай. Показатели качества. Дефекты
 51. Чай. Упаковка. Маркировка и хранение
 52. Кофе. Общая характеристика. Химический состав
 53. Кофе. Классификация и ассортимент
 54. Кофе. Дефекты. Экспертиза качества. Упаковка и маркировка.
 55. Табачные изделия и табак. Общая характеристика. Классификация табачных изделий. Технология изготовления табачных изделий
 56. Папиросы. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству
 57. Сигареты. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству
 58. Сигары. Классификация. Ассортимент. Виды табака (Курительный. Трубочный. Нюхательный)
 59. Табачные изделия. Факторы, формирующие качество. Дефекты. Упаковка, маркировка и хранение
 60. Пряности. Приправы. Ароматические вещества. Общая характеристика
 61. Пряности. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Упаковка и хранение
 62. Приправы. Поваренная соль. Классификация, Оценка качества. Упаковка и хранение
 63. Минеральные воды. Классификация. Ассортимент. Оценка качества. Технология производства. Маркировка
 64. Плодово-ягодные соки. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка и хранение
 65. Хлебный квас. Процесс производства. Ассортимент. Дефекты. Оценка качества.
 66. Слабоалкогольные напитки. Классификация. Ассортимент. Общая характеристика
 67. Пиво. Классификация и ассортимент. Сырье. Технология производства
 68. Пиво. Требования к качеству. Дефекты. Упаковка, маркировки и хранение
 69. Ликёроводочные напитки. Общая характеристика. Сырье. Технология производства. Оценка качества. Хранение
 70. Ликёроводочные напитки. Классификация и ассортимент. Показатели качества
 71. Этиловый спирт (классификация). Водка (Классификация. Производство. Показатели качества. Упаковка.).
 72. Коньяк. Классификация. Показатели качества. Ром. Виски. Джин
 73. Виноградные вина. Химический состав. Сырье. Технология изготовления.
 74. Классификация виноградных и плодово-ягодных вин
 75. Игристые вина. Виды. Технология производства
 76. Виноградные вина. Экспертиза качества
 77. Виноградные вина. Дефекты. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение

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

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова. — Москва : Дашков и К, 2017. — 930 с. — ISBN 978-5-394-01955-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. [Электронный ресурс]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93520>
2. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения (группа вкусовых товаров) : учебное пособие / составители А. В. Клопова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 229 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — [Электронный ресурс]. URL: <https://e.lanbook.com/book/14880>

Дополнительная литература:

3. Воробьева, Л.Н. Экспертиза табака и табачных изделий. Качество и безопасность / Л.Н. Воробьева, И.И. Татарченко, В.М. Позняковский. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 260 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). -; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57412>
4. Заикина, В. И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации : учебное пособие / В. И. Заикина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К, 2021. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — [Электронный ресурс]. URL: <https://e.lanbook.com/book/230114>
5. Канцалиева, З.Л., Учебно-методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения» (кондитерские и вкусовые товары) для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» всех форм обучения [НА ЭЛЕКТРОННЫХ НОСИТЕЛЯХ] / З.Л. Канцалиева. – Нальчик, : КБГАУ, 2019 - 160 с.
6. Кудяев Р.Х., Канцалиева, З.Л., Методические указания по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения» по выполнению самостоятельных работ и курсовых работ для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» всех форм обучения [На электронных носителях] / Р.Х. Кудяев, З.Л. Канцалиева. – Нальчик, : КБГАУ, 2016 - 89 с.
7. Улчибекова, Н. А. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов : учебно-методическое пособие / Н. А. Улчибекова, Т. А. Ибригова. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2020. — 31 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —[Электронный ресурс]. URL: <https://e.lanbook.com/book/17537>
8. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность / под ред. В.М. Поздняковского. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 288 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 978-5-379-01223-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57546>

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- ЭБС «Издательства Лань»

Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»

ООО «Издательство Лань».

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- Сетевая электронная библиотека

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

- ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64

ООО «Эй Ви Ди - Систем»

Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год

- Гарант

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных и практических работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнения лабораторных и практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к лабораторной и практической работе студенту следует составить краткий ответ (1-2стр.) на контрольные вопросы к лабораторным и практическим работам. Студент должен тщательно готовиться к лабораторным занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных и практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом вовремя, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;

- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения, представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты очно-заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов, которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

вузовских и межвузовских телеконференций) в сочетании с внеаудиторной работой.

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения» рассчитана на изучение в два семестра и заканчивается экзаменом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2. Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
<u>«Российское образование» - федеральный портал</u>	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.	http://www.znaytovar.ru
Официальный сайт журнала Международной конфедерации	www.spros.ru .

потребителей «Спрос»	
Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность»	www.foodprom.ru .
Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»	www.stq.ru .
На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/ru/
Российская национальная библиотека	http://primo.nl.ru/primo_library/libweb/action/search .

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

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, мультимедийный комплекс с выходом в Интернет; дидактическая техника: схемы, плакаты, таблицы, видеофильмы, презентации.
2.	Лабораторный практикум	Аудитории для проведения лабораторных занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Центрифуга лабораторная СМ-6МТ Шкаф сушильный ШСУ-М Микроскоп УМ-40.1П – 12 шт. Колориметр фотоэлектрический КФК-2-УХЛ 4.2 рН-метр-милливольтметр «Эксперт-рН» Микроскоп для морфологических исследований «Микромед Р-1» Термометр метеорологический стеклянный ТМ-6 Колбонагреватель LTH-200 Весы торговые «Штрих-АС 15-2.5» Рефрактометр УРЛ-1 Рефрактометр ИРФ 454 Б2М Магнитная мешалка ММ-2 Инфракрасный анализатор SibScan-2000 Спектрофотометр «ЭКРОС» ПЭ-5300В Водяная баня VL-32 «Avalier» Лабораторные шкафы «Практик» - 2 шт. Вытяжной шкаф Лабораторная посуда Химические реактивы Образцы товаров растительного происхождения Плакаты «Товароведение продовольственных товаров» (ИЦ «Академия». 2005) – серия из 30 шт.
3	Практические занятия	Аудитории для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	ГОСТы, натуральные образцы плодоовощных консервов, сушеных и замороженных плодов и овощей,
4.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, мультимедийный комплекс с выходом в Интернет