

**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 ТТФ доцент Тлупов Т.Х.



« 27 » мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.08 Товароведение продовольственных товаров

Направление подготовки – **38.03.06 Торговое дело**

Направленность (профиль) – **Торговое дело**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **2 (2)**

Семестр **4 (4)**

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

Рабочая программа дисциплины Б1.В.08 Товароведение продовольственных товаров» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, утвержденного приказом Минобрнауки России 12 августа 2020 г. № 963 (далее ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению, одобренного Ученым советом вуза (протокол № 6 от 26 апреля 2023 г.)

Составитель рабочей программы

д.б.н., профессор



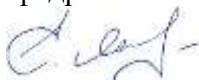
Э.В. Бесланеев

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 профессиональных знаний и умений студента, необходимых и достаточных для работы с продовольственными товарами. На основании изучения курса студенты должны быть ориентированы в направлениях развития ассортимента, повышения уровня качества продовольственных товаров.

Задачами дисциплины являются:

- управление ассортиментом товаров;
- организация и эффективное осуществление контроля качества товаров и услуг;
- организация и осуществление приемки товаров по количеству и качеству ее учета;
- проведение оценки качества товаров и анализ ее результатов;
- управление товародвижением, его учет и оптимизация, минимизация потерь товаров, затрат материальных и трудовых ресурсов;
- участие в работе по организации и осуществлению торгово-технологических процессов на предприятии;
- регулирование процессов хранения товаров, проведение инвентаризации, определение, дифференциация и списание потерь

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

Коды Компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи, рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Знать: основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач. Уметь: использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач. Владеть: основными положениями и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.
ПК-1	Способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству	ИД-1 _{ПК-1} Использует методику управления ассортиментом и качеством товаров и услуг	Знать: ассортимент (товарную номенклатуру), показатели, его характеризующие, способы и этапы управления ассортиментом; количественные характеристики единичных экземпляров товаров и товарных партий, правила отбора проб из партий. Уметь: определять и анализировать показатели ассортимента для достижения рациональной ассортиментной политики организации с учетом направления развития и совершенствования товаров однородных групп. Владеть: основными методами приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, навыками по использованию нормативной документации по дисциплине, специальной терминологией в области товароведения и экспертизы качества однородных групп продовольственных товаров, методикой экспертной оценки качества однородных групп продовольственных товаров.
		ИД-2 _{ПК-1} Формирует систему контроля качества товаров, их сохранности	Знать: товарно-сопроводительные документы, другие сведения, необходимые для дальнейшей работы с товаром; различные средства по выявлению основополагающей, коммерческой и потребительской информации. Уметь: работать с товарно-сопроводительными документами для определения и/или проверки всех характеристик товарной партии, изготовителя и поставщика, других сведений, необходимых для дальнейшей работы с товаром; проводить оперативный

			<p>учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контролировать наличие материальных ресурсов и продукции на складах, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов.</p> <p>Владеть: Навыками работы с товарно-сопроводительными документами для определения и/или проверки всех характеристик товарной партии, изготовителя и поставщика, других сведений, необходимых для дальнейшей работы с товаром; современными информационными технологиями оперативного учета наличия, поступления и реализации товарно-материальных ценностей.</p>
ПК-4	Способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	ИД-1 _{ПК-4} Использует методики идентификации и фальсификации товара	<p>Знать: способы идентификации и фальсификации продовольственных товаров.</p> <p>Уметь: получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товаросопроводительных документов.</p> <p>Владеть: навыками идентификации продовольственных товаров идентификации продовольственных товаров.</p>
		ИД-2 _{ПК-4} Составляет мероприятия по борьбе с фальсифицированной продукцией	<p>Знать: методы государственного контроля, призванного обеспечить в первую очередь качество и безопасность пищевой продукции.</p> <p>Уметь: внедрять на производствах систем управления по противодействию фальсификации.</p> <p>Владеть: способностью определять основные характеристики, параметры, показатели, требования, индивидуальных признаков, установленных в соответствующих нормативно-технических требованиях и иных нормативных документах.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» входит в часть формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 38.03.06 Торговое дело, направленность (профиль) Торговое дело.

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
	4	4
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	2,47/89	1,88/68
лекции	36(8)*	18(4)*
практические занятия	18(4)*	18(4)*
лабораторные занятия	18(4)*	18(4)*
групповые консультации	3	3
курсовая работа	2	2
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	
промежуточная аттестация: экзамен	9	9
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	2,53/91	3,11/112
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	54	75
выполнение курсовой работы	10	10
подготовка к промежуточной аттестации	27	27
Общая трудоемкость з.е./час	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)**

№ п/п	Темы дисциплины (название модуля)	Лекции	Лабор. работы	Практич. работы	Самост. работы
1	Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины	4	2	2	-
2	Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	4(2)*	2	2	8
3	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	4(2)*	2	2	8
4	Товароведение молочных товаров	4(2)*	2	2	8
5	Товароведение пищевых жиров	4	2(2)*	2	8
6	Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров	4	2	2(2)*	8
7	Товароведение плодоовощных товаров	4	2(2)*	2	8
8	Товароведение крахмала сахара, меда и кондитерских изделий	4(2)*	2	2	9
9	Товароведение вкусовых товаров	4	2	2(2)*	9
Итого:		36(8)*	18(4)*	18 (4)*	66

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

№ п/п	Темы дисциплины (название модуля)	Лекции	Лабор. работы	Практич. работы	Самост. работы
1	Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины	2	2	2	2
2	Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	2(2)*	2	2	9
3	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	2	2	2	9
4	Товароведение молочных товаров	2	2	2	9
5	Товароведение пищевых жиров	2	2(2)*	2	9
6	Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров	2	2	2(2)*	9
7	Товароведение плодоовощных товаров	2	2(2)*	2	9
8	Товароведение крахмала сахара, меда и кондитерских изделий	2(2)*	2	2	9
9	Товароведение вкусовых товаров	2	2	2(2)*	10
Итого:		18(4)*	18(4)*	18(4)*	75

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.3. Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	очно- заочно
1	Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: Введение.	2	2
		ЛЕКЦИЯ №2 Тема: Предмет, цели и задачи дисциплины	2	-
2	Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	ЛЕКЦИЯ №3 Тема: Рыбные товары. Основы анатомии. Пищевая ценность и потребительские свойства рыбной продукции и морепродуктов. Живая товарная рыба. Виды рыб, используемые для торговли в живом виде. Факторы, влияющие на качество при транспортировании. Условия хранения живой рыбы в магазине. Экспертиза качества живой рыбы. Инфекционные и инвазионные заболевания рыб, передающиеся человеку. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Потребительские свойства. Классификация. Характеристика товарного ассортимента полуфабрикатов и кулинарных изделий: рыба спецразделки, натуральные и фаршевые формованные изделия, рыбный фарш и сурими, рыбомучные изделия, салаты, студни и другие. Условия и сроки хранения. Солёная, пряная и маринованная рыба. Классификация по способам посола, степени солёности, разделке и другим критериям.	2	2
		ЛЕКЦИЯ №4 Тема: Вяленые и сушёные рыбные продукты. Классификация. Потребительские свойства. Процессы созревания вяленой рыбы. Факторы,	2(2)*	-

		<p>формирующие качество. Характеристика товарного ассортимента. Упаковка, маркировка, хранение. Дефекты и вредители вяленых товаров. Копченые рыбные товары. Основные понятия: рыбопродукция холодного, горячего и полугорячего копчения. Теоретические основы копчения рыбы дымом и с применением коптильных препаратов. Способы горячего и холодного копчения. Дефекты копченых продуктов. Причины разной сохраняемости рыбы холодного и горячего копчения.</p> <p>Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Основные понятия, классификация, потребительские свойства. Факторы, формирующие качество стерилизованных консервов: натуральных, с масляными и томатными заливками и др. Требования к качеству.</p>		
3	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	<p>ЛЕКЦИЯ №5 Тема: Мясо убойных животных. Пищевая ценность и потребительские свойства мяса.</p> <p>Классификация и кодирование основных видов мяса убойного скота. Ассортимент. Факторы, формирующие потребительские свойства мяса убойных животных. Требования к качеству и безопасности мяса. Дефекты. Условия хранения и сроки годности мяса убойного скота.</p>	2	2
		<p>ЛЕКЦИЯ №6 Тема: Мяса птицы.</p> <p>Пищевая ценность и потребительские свойства. Классификация мяса птицы. Ассортимент. Требования к качеству и безопасности. Режимы хранения и сроки годности. Требования к качеству и безопасности. Пищевая ценность и потребительские свойства.</p>	2(2*)	-
4	Товароведение молочных товаров	<p>ЛЕКЦИЯ №7 Тема: Молоко и молочные продукты. Классификация. Состояние производства и потребления молока и молочных продуктов. Научно обоснованные нормы потребления.</p> <p>Химический состав и свойства основных пищевых веществ коровьего молока. Особенности химического состава молока других видов животных. Физико-химические свойства молока.</p> <p>Питьевое молоко и сливки. Требования к сырому молоку (сырьё). Основы производства питьевого молока. Пастеризация, ультрапастеризация, стерилизация молока, топление молока. Режимы. Ассортимент питьевого молока. Топлёное молоко. Упаковка, маркировка. Требования к маркировке молока. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества молока в процессе хранения. Дефекты молока. Сливки. Краткая характеристика.</p>	2	2
		<p>ЛЕКЦИЯ №8 Тема: Молочные консервы (сгущённые и сухие). Классификация и ассортимент сгущённых молочных консервов. Сгущенное молоко с сахаром; сгущенное цельное и обезжиренное молоко стерилизованное. Технологические схемы получения. Характеристика ассортимента. Тара потребительская и транспортная. Требования к маркировке. Условия хранения, сроки годности.</p> <p>Сухие молочные продукты. Сухое молоко цельное и обезжиренное. Технология сушки. Характеристика ассортимента. Тара потребительская и транспортная. Требования к маркировке. Условия хранения, сроки годности. Изменения при хранении.</p> <p>Масло коровье. Сливочное масло. Химический состав и пищевая ценность. Используемое сырьё. Требования к маркировке Технического регламента. Условия хранения, сроки годности.</p> <p>Сыры. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Требования к молоку, используемому в сыроделии. Условия хранения, сроки годности.</p> <p>Мороженое. Основы технологии получения. Используемое сырьё. Классификация. Мороженое на молочной основе. Тара потребительская и транспортная для мороженого. Требования к маркировке Технического регламента. Условия хранения, сроки годности.</p>	2(2)*	
5	Товароведение пищевых жиров	<p>ЛЕКЦИЯ №9 Тема: Пищевые жиры. Состав и свойства жиров и масел. Свойства жиров. Классификация пищевых жиров. Пищевая ценность растительных масел. Классификация и ассортимент растительных масел. Экспертиза качества растительных масел.</p>	2	2(2)*
		<p>ЛЕКЦИЯ №10 Тема: Маргарин. Пищевая ценность маргарина. Физико-химические основы производства маргарина. Используемое основное и вспомогательное сырьё. Термины и понятия: гидрогенизация, перезтерификация. Режимы гидрогенизации. Основы технологии производства маргарина. Классификация и ассортимент маргарина. Характеристика отдельных видов маргарина. Требования к качеству, дефекты. Тара потребительская и транспортная. Требования к маркировке. Условия хранения, сроки годности.</p>	2	-

6	Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров	ЛЕКЦИЯ №11 Тема: Зерно. Классификация по ботаническим, химическим и товароведным признакам. Характеристика основных видов зерна. Физические свойства зерновой массы. Экспертиза качества зерна. Мука. Классификация и ассортимент. Химический состав, пищевая ценность, потребительские свойства. Факторы, формирующие качество: сырье, технология производства, хранение. Экспертиза качества. Упаковка. Маркировка. Идентификация и фальсификация.	2	2(2)*
		ЛЕКЦИЯ №12 Тема: Крупа. Классификация и ассортимент. Химический состав, пищевая ценность, потребительские свойства. Факторы, формирующие качество: сырье, технология производства, хранение. Экспертиза качества. Упаковка. Маркировка. Идентификация и фальсификация.	2	-
7	Товароведение плодоовощных товаров	ЛЕКЦИЯ №13 Тема: Классификация плодов и ягод по группам, видам, разновидностям. Товароведная характеристика отдельных видов плодов и ягод. Идентификация видов и сортов. Особенности химического состава и пищевой ценности. Факторы, влияющие на потребительские свойства продукции. Режимы, способы и сроки хранения. Упаковка, маркировка и транспортирование. Процессы, протекающие в послеуборочный период, влияние на товарное качество и пищевую ценность. Сроки съема, созревания и потребления. Понятие о съемной и потребительской степени зрелости, способность к дозреванию. Особенности технологии и режимы дозаривания плодов. Требования к качеству. Дефекты.	2	2(2)*
		ЛЕКЦИЯ №14 Тема: Микробиологические и физиологические заболевания. Повреждения сельскохозяйственными вредителями. Градации качества в зависимости от значений показателей качества (стандартная, нестандартная продукция, брак и отход), хозяйственной ценности (помологические или ампелографические группы), размера (категории), степени зрелости. Деление стандартной продукции на товарные сорта. Показатели качества. Виды дефектов и причины их вызывающие. Критерии безопасности плодоовощной продукции. Товароведная характеристика отдельных групп овощей. Особенности технологий послеуборочной и предреализационной обработки. Индивидуальные требования к таре, упаковке, транспортированию и хранению.	2	
8	Товароведение крахмала сахара, меда и кондитерских изделий	ЛЕКЦИЯ №15 Тема: Крахмал. Крахмалопродукты. Назначение. Классификация. Ассортимент. Оценка качества. Технология изготовления. Требования к качеству. Упаковка. Маркировка. Транспортирование. Условия хранения. Изменение качества при хранении. Дефекты. Сахар. Виды. Потребительские свойства. Химический состав. Сахар-песок и Сахар-рафинад: основные стадии производства, показатели качества, дефекты. Экспертиза качества сахара. Заменители сахара. Виды и свойства.	2	2
		ЛЕКЦИЯ №16 Тема: Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация, характеристика основных видов. Физико-химические показатели. Потребительские свойства. Мармелад и пастильные изделия. Технология производства. Классификация и ассортимент. Варенье, джем, повидло. Основные характеристики, потребительские свойства, особенности технологии производства. Карамель и конфеты. Классификация, технология производства. Физико-химические показатели основных видов. Ассортимент. Экспертиза качества сахаристых кондитерских товаров. Сырье и потребительские свойства шоколада. Основные технологические стадии производства шоколада. Классификация и ассортимент шоколада. Экспертиза качества шоколада.	2(2)*	-
9	Товароведение вкусовых товаров	ЛЕКЦИЯ №17 Тема: Пряности. Классификация. Ассортимент. Особенности химического состава отдельных видов. Оценка качества. Дефекты. Упаковка и маркировка, транспортирование. Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении. Синтетические ароматизаторы. Приправы. Виды приправ. Значение в питании. Чай. Общая характеристика. Характеристика сырья, химический состав чайного листа. Пищевая ценность. Классификация. Новые виды чая. Дефекты, причины возникновения и меры предупреждения. Тара и упаковочные материалы, маркировка, транспортировка и хранение.	2	2
		ЛЕКЦИЯ №18 Тема: Соки. Виды, классификация, потребительские свойства. Основные способы производства. Сиропы и морсы. Потребительские свойства. Классификация и способы производства. Газированные безалкогольные напитки. Минеральные воды. Виды, потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Плодово-ягодные газированные напитки. Потребительские свойства, классификация и ассортимент. Основные способы производства. Пиво.	2	-

		Сырье и потребительские свойства. Производство пива. Классификация и ассортимент. Физико-химические показатели пива.		
--	--	--	--	--

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.4. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	очно- заочно
1	Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины	Практическое занятие 1. Предмет, цели и задачи дисциплины.	2	2
2	Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	Практическое занятие 2. Идентификация и оценка качества мороженой рыбы. Экспертиза качества соленой рыбы. Оценка качества рыбных консервов и пресервов. Оценка качества нерыбных объектов водного промысла.	2	2
3	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	Практическое занятие 3. Порядок и правила маркировки убойных животных. Принципы разделки мяса для розничной торговли. Определение свежести мяса убойных животных. Оценка качества колбасных изделий. Оценка качества домашней птицы.	2	2
4	Товароведение молочных товаров	Практическое занятие 4. Экспертиза качества питьевого молока. Экспертиза качества кисломолочных продуктов. Экспертиза качества масла из коровьего молока. Экспертиза качества сухих и сгущенных молочных консервов. Экспертиза качества твердых сычужных сыров.	2	2
5	Товароведение пищевых жиров	Практическое занятие 5. Экспертиза качества растительных масел. Оценка качества животных топленых жиров. Оценка качества маргарина. Оценка качества майонеза.	2	2
6	Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров	Практическое занятие 6. Оценка качества крупы. Оценка качества муки. Оценка качества макаронных изделий. Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий.	2(2)*	2(2)*
7	Товароведение плодоовощных товаров	Практическое занятие 7. Экспертиза качества плодов яблок. Органолептическая оценка качества плодов. Дегустационная оценка яблок. Товароведная характеристика клубнеплодов, томатных и тыквенных овощей. Клубневой анализ картофеля. Оценка качества овощных и плодовых консервов. Исследование качества замороженных и сушеных плодов и овощей.	2	2
8	Товароведение крахмала сахара, меда и кондитерских изделий	Практическое занятие 8. Экспертиза качества сахара-песка и сахара-рафинада. Экспертиза качества меда. Оценка качества какао-порошка и шоколада. Экспертиза качества мучных кондитерских изделий.	2	2
9	Товароведение вкусовых товаров	Практическое занятие 9. Экспертиза качества чая. Экспертиза качества кофе и кофейных напитков. Оценка качества безалкогольных газированных напитков. Оценка качества пива. Оценка качества ликероводочных изделий.	2(2)*	2(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.5. Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	очно- заочно
1	Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины	Лабораторное занятие 1. Предмет, цели и задачи дисциплины.	2	2
2	Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	Лабораторное занятие 2. Идентификация и оценка качества мороженой рыбы. Экспертиза качества соленой рыбы. Оценка качества рыбных консервов и пресервов. Оценка качества нерыбных объектов водного промысла.	2	2
3	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	Лабораторное занятие 3. Порядок и правила маркировки убойных животных. Принципы разделки мяса для розничной торговли. Определение свежести мяса убойных животных. Оценка качества колбасных изделий. Оценка качества домашней птицы.	2	2

4	Товароведение молочных товаров	Лабораторное занятие 4. Экспертиза качества питьевого молока. Экспертиза качества кисломолочных продуктов. Экспертиза качества масла из коровьего молока. Экспертиза качества сухих и сгущенных молочных консервов. Экспертиза качества твердых сычужных сыров.	2	2
5	Товароведение пищевых жиров	Лабораторное занятие 5. Экспертиза качества растительных масел. Оценка качества животных топленых жиров. Оценка качества маргарина. Оценка качества майонеза.	2	2
6	Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров	Лабораторное занятие 6. Оценка качества крупы. Оценка качества муки. Оценка качества макаронных изделий. Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий.	2(2)*	2(2)*
7	Товароведение плодоовощных товаров	Лабораторное занятие 7. Экспертиза качества плодов яблок. Органолептическая оценка качества плодов. Дегустационная оценка яблок. Товароведная характеристика клубнеплодов, томатных и тыквенных овощей. Клубневой анализ картофеля. Оценка качества овощных и плодовых консервов. Исследование качества замороженных и сушеных плодов и овощей.	2	2
8	Товароведение крахмала сахара, меда и кондитерских изделий	Лабораторное занятие 8. Экспертиза качества сахара-песка и сахара-рафинада. Экспертиза качества меда. Оценка качества какао-порошка и шоколада. Экспертиза качества мучных кондитерских изделий.	2	2
9	Товароведение вкусовых товаров	Лабораторное занятие 9. Экспертиза качества чая. Экспертиза качества кофе и кофейных напитков. Оценка качества безалкогольных газированных напитков. Оценка качества пива. Оценка качества ликероводочных изделий.	2(2)*	2(2)*

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, надо отметить, что для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно-методической документацией по данной дисциплине разработаны для внутривузовского пользования следующие методические указания:

1. Э.В. Бесланев, Р.Х. Кудав, З.Л. Канцалиева Товароведение однородных групп продовольственных товаров: [ТЕКСТ] Методические указания к выполнению лабораторных работ. Нальчик, 2014.-77 с.

2.А.М. Алагирова, Р.Х. Кудав, Э.В. Бесланев, З.Л. Канцалиева Товароведение однородных групп продовольственных товаров: [ТЕКСТ] Методические указания к выполнению лабораторных работ. Нальчик, 2014.-94 с.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 103(116) часа, из них 66(92) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем (модулей). 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 лабораторных работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

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

Выделяемый на самостоятельное выполнение курсовой работы объем часов, (10 на очной и заочной формах обучения), используется для самостоятельной работы обучающихся (выполнение и оформление курсовой работы). Контроль самостоятельной работы здесь осуществляется проверкой работы на правильность выполнения и оформления и ее защиты автором.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч. по очной форме и 4 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзамену. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№ разделов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (очно-заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
1	Предмет, цели и задачи дисциплины	- (2)	1	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
2	Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла Охлаждённая и мороженная рыба. Филе рыбное. Биохимия посмертных изменений в тканях рыб, влияние на качество. Причины нестойкости свежей охлаждённой рыбы против микробной порчи. Разделка охлаждённой рыбы. Способы охлаждения и влияние на качество продуктов. Характеристика товарного ассортимента. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Мороженная рыба и филе. Теоретические основы замораживания. Способы замораживания, влияние на качество продуктов. Характеристика товарного ассортимента. Градация на товарные сорта в зависимости от показателей качества. Упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Способы размораживания и влияние на качество. Балычные изделия. Терминология. Виды рыб, направляемых на приготовление балычных изделий. Особенности разделки и приготовления вяленых и копчёных балычных изделий. Икорная продукция. Основные понятия. Классификация. Характеристика товарного ассортимента. Требования к качеству. Условия хранения и сроки годности. Аналоги икорной продукции, получаемые на основе рыбного и нерыбного белкового сырья.	6 (9)	1,2,3,4	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
3	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров Колбасные изделия. Продукты из свинины и других видов мяса. Классификация и кодирование. Режимы хранения и сроки годности колбасных изделий. Продукты из свинины и других видов мяса. Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Консервы мясные и мясосодержащие. Классификация. Кодирование. Ассортимент. Яйца и яичепродукты. Характеристика яиц. Требования к качеству. Условия хранения и сроки годности охлаждённых и замороженных субпродуктов.	6 (9)	1,2,3,4	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
4	Товароведение молочных товаров Кисломолочные продукты. Классификация жидких кисломолочных продуктов. Пищевое и диетическое значение кисломолочных продуктов. Основы производства. Молочнокислые микроорганизмы в заквасках, используемые в производстве, их характеристика. Пробиотические микроорганизмы. Биопродукты, значение. Виды брожения. Сметана, творог, творожная масса, творожный сырок, творожный продукт. Определения. Используемое сырьё. Технология получения. Ассортимент и его характеристика. Тара потребительская и транспортная для кисломолочных продуктов. Требования к маркировке. Условия хранения, сроки годности.	6 (9)	1,2,3,4	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
5	Товароведение пищевых жиров Жиры животные топленые. Классификация. Физико-химические основы производства маргарина. Особенности химического состава и пищевая ценность. Характеристика жирового сырья, способы его подготовки и методы извлечения жиров. Характеристика жиров в зависимости от вида животного сырья и товарного сорта. Дефекты. Тара потребительская и транспортная. Требования к маркировке. Условия хранения, сроки годности.	6 (9)	1,2,3,4	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена

	Майонез. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Сырьё и технологические основы производства майонеза. Особенности состава и свойства различных видов майонеза. Тара потребительская и транспортная. Требования к маркировке. Дефекты майонеза. Условия хранения, сроки годности.			
6	Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров Макаронные изделия. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность, потребительские свойства. Факторы, формирующие качество: технология производства, хранение. Экспертиза качества. Упаковка. Маркировка. Транспортирование. Идентификация и фальсификация. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность, потребительские свойства. Факторы, формирующие качество: сырьё, технология производства, хранение. Экспертиза качества. Упаковка. Маркировка. Транспортирование. Идентификация и фальсификация.	6 (9)	1,2,3,4	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
7	Товароведение плодоовощных товаров Виды переработки плодов. Плодовые консервы. Натуральные консервы. Консервы для детского и диетического питания. Классификация. Ассортимент. Технология изготовления. Требования к качеству. Упаковка. Маркировка. Условия хранения. Дефекты. Виды переработки овощей. Овощные консервы. Натуральные консервы. Консервы для детского и диетического питания. Классификация. Ассортимент. Технология изготовления. Требования к качеству. Упаковка. Маркировка. Условия хранения. Дефекты.	8 (9)	1,2,3,4	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
8	Товароведение крахмала сахара, меда и кондитерских изделий. Мед. Классификация и ассортимент. Химический состав, пищевая ценность, потребительские свойства. Факторы, формирующие качество: сырьё, технология производства, хранение. Требования к качеству меда. Экспертиза качества. Упаковка. Маркировка. Идентификация и фальсификация. Классификация мучных кондитерских изделий. Общая технологическая схема производства, этапы. Печенье, крекер, галеты. Классификация и ассортимент. Физико-химические показатели качества печенья. Торты и пирожные. Ассортимент. Физико-химические показатели. Восточные сладости. Классификация. Основные характеристики, потребительские свойства. Экспертиза качества мучных кондитерских изделий.	7 (9)	1,2,3,4	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
9	Товароведение вкусовых товаров Кофе. Строение особенности химического состава кофейных зерен. Виды и сорта натурального кофе. Классификация. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырьё, технология производства. Процессы, происходящие в кофе при обжаривании; их влияние на формирование вкуса и аромата. Кофе натуральный в зернах и молотый. Сорта. Оценка качества. Дефекты. Экспертиза качества безалкогольных и слабоалкогольных напитков. Этиловый спирт. Сырьё, производство, сорта. Водка. Способ производства, классификация. Ликероводочные изделия. Классификация и химический состав различных групп ликероводочных изделий. Ром, виски. Способы производства, потребительские свойства, ассортимент и классификация. Виноградные вина. Химический состав и классификация вин. Производство виноградных вин, этапы и стадии. Характеристика отдельных групп вин. Коньяк, бренди. Способ производства, классификация, ассортимент. Вина плодовые. Сырьё, физико-химические показатели плодовых вин. Основные технологические операции виноделия. Классификация и ассортимент плодовых вин. Газированные и игристые вина.	7 (10)	1,2,3,4	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
Выполнение курсовой работы		10 (10)		Защита курсовой работы
Подготовка к промежуточной аттестации		27 (27)		Сдача экзамена
Итого		91(112)		

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.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1	Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины	УК-1 ПК-1 ПК-4	1-ый рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
	Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла		
	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров		
2	Товароведение молочных товаров	УК-1 ПК-1 ПК-4	2-ой рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
	Товароведение пищевых жиров		
	Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров		
3	Товароведение плодоовощных товаров	УК-1 ПК-1 ПК-4	3-ий рейтинг контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
	Товароведение крахмала сахара, меда и кондитерских изделий		
	Товароведение вкусовых товаров		

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

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, 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.

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 практических работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

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.

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

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

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

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций 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 индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умении 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 продовольственных товаров» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

УК-1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ПК-1 – Способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству

ПК-4 – Способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации

В процессе освоения образовательной программы по 38.03.06 Торговое дело УК-1, ПК-1, ПК-4 формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Торговое дело»

Код компетенции	Дисциплины, практики, НИР, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОП
УК-1	Б1.О.01 История (история России, Всеобщая история) Б1.О.07 Экология	1
	Б1.О.02 Философия Б1.О.14 Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия	2
	Б1.В.05 Товарная информация	3
	Б1.В.08 Товароведение продовольственных товаров	4
	Б1.В.11 Организация экспертизы Б1.В.14 Товароведение не продовольственных товаров	5
	Б1.В.19 Ценообразование	7
	Б2.В.01(Пд) Производственная практика, преддипломная Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-1	Б1.О.14 Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия	2
	Б1.О.18 Теоретические основы товароведения Б1.В.06 Рынки потребительских товаров Б1.В.07 Мерчандайзинг Б1.В.08 Товароведение продовольственных товаров	4
	Б1.В.11 Организация экспертизы Б1.В.14 Товароведение не продовольственных товаров	5
	Б1.В.15 Организация торговой деятельности Б1.В.16 Организация, технология и проектирование предприятий Б2.О.04(П) Производственная практика, торгово-технологическая	6
	Б1.В.19 Ценообразование Б1.В.20 Организация и управление коммерческой деятельностью Б1.В.ДВ.03.02 Товарная политика	7
	Б1.В.23 Таможенное дело Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-4	Б1.В.08 Товароведение продовольственных товаров	4
	Б1.В.14 Товароведение не продовольственных товаров	5
	Б2.О.04(П) Производственная практика, торгово-технологическая	
	Б1.В.23 Таможенное дело 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.

7.2. Перечень компетенции с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

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

Промежуточная аттестация – 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. 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*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	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	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-1 _{ук-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи, рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки (4 этап)	Знать: основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.	Не знает основных положений и методов экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.	Частично знаком с основными положениями и методами экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.	Достаточно владеет знаниями об основных положениях и методов экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.	В полной мере владеет основными положениями и методами экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.
	Уметь: использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.	Не умеет использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.	Частично умеет использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.	Умеет с отдельными пробелами использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.	На высоком уровне умеет использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.
	Владеть: основными положениями и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.	Не владеет основными положениями и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.	Не в полной мере владеет основными положениями и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.	Владеет с отдельными пробелами основными положениями и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.	Владеет на высоком уровне основными положениями и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.
ИД-1 _{пк-1} Использует методику управления ассортиментом и качеством товаров и услуг (4 этап)	Знать: ассортимент (товарную номенклатуру), показатели, его характеризующие, способы и этапы управления ассортиментом; количественные характеристики единичных экземпляров товаров и товарных партий, правила отбора проб из партий.	Не знает ассортимент (товарную номенклатуру), показатели, его характеризующие, способы и этапы управления ассортиментом; количественные характеристики единичных экземпляров товаров и товарных партий, правила отбора проб из партий.	Частично знает ассортимент (товарную номенклатуру), показатели, его характеризующие, способы и этапы управления ассортиментом; количественные характеристики единичных экземпляров товаров и товарных партий, правила отбора проб из партий.	Достаточно знает ассортимент (товарную номенклатуру), показатели, его характеризующие, способы и этапы управления ассортиментом; количественные характеристики единичных экземпляров товаров и товарных партий, правила отбора проб из партий.	В полной мере знает ассортимент (товарную номенклатуру), показатели, его характеризующие, способы и этапы управления ассортиментом; количественные характеристики единичных экземпляров товаров и товарных партий, правила отбора проб из партий.
	Уметь: определять и анализировать показатели ассортимента для достижения рациональной ассортиментной политики организации с учетом направления развития и совершенствования товаров однородных групп.	Не умеет определять и анализировать показатели ассортимента для достижения рациональной ассортиментной политики организации с учетом направления развития и совершенствования товаров однородных групп.	Частично умеет определять и анализировать показатели ассортимента для достижения рациональной ассортиментной политики организации с учетом направления развития и совершенствования товаров однородных групп.	Умеет с отдельными пробелами определять и анализировать показатели ассортимента для достижения рациональной ассортиментной политики организации с учетом направления развития и совершенствования товаров однородных групп.	На высоком уровне умеет определять и анализировать показатели ассортимента для достижения рациональной ассортиментной политики организации с учетом направления развития и совершенствования товаров однородных групп.
	Владеть: основными методами и приемами	Не владеет методами и приемами проведения	Не в полной мере владеет методами и	Владеет с отдельными пробелами методами и	Владеет на высоком уровне методами и

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	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	удовлетворительно	хорошо	отлично
	проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, навыками по использованию нормативной документации по дисциплине, специальной терминологией в области товароведения и экспертизы качества однородных групп продовольственных товаров, методикой экспертной оценки качества однородных групп продовольственных товаров.	оценки качества и безопасности потребительских товаров, навыками по использованию нормативной документации по дисциплине, специальной терминологией в области товароведения и экспертизы качества однородных групп продовольственных товаров, методикой экспертной оценки качества однородных групп продовольственных товаров.	приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, навыками по использованию нормативной документации по дисциплине, специальной терминологией в области товароведения и экспертизы качества однородных групп продовольственных товаров, методикой экспертной оценки качества однородных групп продовольственных товаров.	приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, навыками по использованию нормативной документации по дисциплине, специальной терминологией в области товароведения и экспертизы качества однородных групп продовольственных товаров, методикой экспертной оценки качества однородных групп продовольственных товаров.	приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, навыками по использованию нормативной документации по дисциплине, специальной терминологией в области товароведения и экспертизы качества однородных групп продовольственных товаров, методикой экспертной оценки качества однородных групп продовольственных товаров.
ИД-2 _{ПК-1} Формирует систему контроля качества товаров, их сохранности (4 этап)	Знать: товарно-сопроводительные документы, другие сведения, необходимые для дальнейшей работы с товаром; различные средства по выявлению основополагающей, коммерческой и потребительской информации.	Не знает товарно-сопроводительные документы, другие сведения, необходимые для дальнейшей работы с товаром; различные средства по выявлению основополагающей, коммерческой и потребительской информации.	Частично знаком с товарно-сопроводительными документами, другими сведениями, необходимыми для дальнейшей работы с товаром; различными средствами по выявлению основополагающей, коммерческой и потребительской информации.	Достаточно владеет знаниями о товарно-сопроводительных документах, других сведениях, необходимых для дальнейшей работы с товаром; различных средств по выявлению основополагающей, коммерческой и потребительской информации.	В полной мере владеет знаниями о товарно-сопроводительных документах, других сведениях, необходимых для дальнейшей работы с товаром; различных средств по выявлению основополагающей, коммерческой и потребительской информации.
	Уметь: работать с товарно-сопроводительными документами для определения и/или проверки всех характеристик партии, изготовителя и поставщика, других сведений, необходимых для дальнейшей работы с товаром; проводить оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контролировать наличие материальных ресурсов и продукции на складах, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов.	Не умеет работать с товарно-сопроводительными документами для определения и/или проверки всех характеристик партии, изготовителя и поставщика, других сведений, необходимых для дальнейшей работы с товаром; проводить оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контролировать наличие материальных ресурсов и продукции на складах, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов.	Частично умеет работать с товарно-сопроводительными документами для определения и/или проверки всех характеристик партии, изготовителя и поставщика, других сведений, необходимых для дальнейшей работы с товаром; проводить оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контролировать наличие материальных ресурсов и продукции на складах, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов.	Умеет с отдельными пробелами работать с товарно-сопроводительными документами для определения и/или проверки всех характеристик партии, изготовителя и поставщика, других сведений, необходимых для дальнейшей работы с товаром; проводить оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контролировать наличие материальных ресурсов и продукции на складах, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов.	На высоком уровне умеет работать с товарно-сопроводительными документами для определения и/или проверки всех характеристик партии, изготовителя и поставщика, других сведений, необходимых для дальнейшей работы с товаром; проводить оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контролировать наличие материальных ресурсов и продукции на складах, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов.

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	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	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Владеть: Навыками работы с товарно-сопроводительными документами для определения и/или проверки всех характеристик товарной партии, изготовителя и поставщика, других сведений, необходимых для дальнейшей работы с товаром; современными информационными технологиями оперативного учета наличия, поступления и реализации товарно-материальных ценностей.	Не владеет навыками работы с товарно-сопроводительными документами для определения и/или проверки всех характеристик товарной партии, изготовителя и поставщика, других сведений, необходимых для дальнейшей работы с товаром; современными информационными технологиями оперативного учета наличия, поступления и реализации товарно-материальных ценностей.	Не в полной мере владеет навыками работы с товарно-сопроводительными документами для определения и/или проверки всех характеристик товарной партии, изготовителя и поставщика, других сведений, необходимых для дальнейшей работы с товаром; современными информационными технологиями оперативного учета наличия, поступления и реализации товарно-материальных ценностей.	Владеет с отдельными пробелами навыками работы с товарно-сопроводительными документами для определения и/или проверки всех характеристик товарной партии, изготовителя и поставщика, других сведений, необходимых для дальнейшей работы с товаром; современными информационными технологиями оперативного учета наличия, поступления и реализации товарно-материальных ценностей.	Владеет на высоком уровне навыками работы с товарно-сопроводительными документами для определения и/или проверки всех характеристик товарной партии, изготовителя и поставщика, других сведений, необходимых для дальнейшей работы с товаром; современными информационными технологиями оперативного учета наличия, поступления и реализации товарно-материальных ценностей.
ИД-1 _{ПК-4} Использует методики идентификации и фальсификации товара (4 этап)	Знать: способы идентификации и фальсификации продовольственных товаров.	Не знает способы идентификации и фальсификации продовольственных товаров.	Частично знаком со способами идентификации и фальсификации продовольственных товаров.	Достаточно владеет знаниями о способах идентификации и фальсификации продовольственных товаров.	В полной мере владеет способами идентификации и фальсификации продовольственных товаров.
	Уметь: получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товаросопроводительных документов.	Не умеет получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товаросопроводительных документов.	Частично умеет получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товаросопроводительных документов.	Умеет с отдельными пробелами получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товаросопроводительных документов.	На высоком уровне умеет получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товаросопроводительных документов.
	Владеть: навыками идентификации продовольственных товаров идентификации продовольственных товаров.	Не владеет навыками идентификации продовольственных товаров идентификации продовольственных товаров.	Не в полной мере владеет навыками идентификации продовольственных товаров идентификации продовольственных товаров.	Владеет с отдельными пробелами навыками идентификации продовольственных товаров идентификации продовольственных товаров.	Владеет на высоком уровне навыками идентификации продовольственных товаров идентификации продовольственных товаров.
ИД-2 _{ПК-4} Составляет мероприятия по борьбе с фальсифицированной продукцией (4 этап)	Знать: методы государственного контроля, призванного обеспечить в первую очередь качество и безопасность пищевой продукции.	Не знает методы государственного контроля, призванного обеспечить в первую очередь качество и безопасность пищевой продукции.	Частично знаком с методами государственного контроля, призванного обеспечить в первую очередь качество и безопасность пищевой продукции.	Достаточно владеет знаниями о методах государственного контроля, призванного обеспечить в первую очередь качество и безопасность пищевой продукции.	В полной мере владеет методами государственного контроля, призванного обеспечить в первую очередь качество и безопасность пищевой продукции.
	Уметь: внедрять на производствах систем управления по противодействию фальсификации.	Не умеет внедрять на производствах систем управления по противодействию фальсификации.	Частично умеет внедрять на производствах систем управления по противодействию фальсификации.	Умеет с отдельными пробелами внедрять на производствах систем управления по противодействию фальсификации.	На высоком уровне умеет внедрять на производствах систем управления по противодействию фальсификации.
	Владеть: способностью определять основные характеристики, параметры, показатели, требования, индивидуальные признаков, установленных в соответствующих нормативно-технических требованиях и иных нормативных документах.	Не владеет способностью определять основные характеристики, параметры, показатели, требования, индивидуальные признаков, установленных в соответствующих нормативно-технических требованиях и иных нормативных документах.	Не в полной мере владеет способностью определять основные характеристики, параметры, показатели, требования, индивидуальные признаков, установленных в соответствующих нормативно-технических требованиях и иных нормативных документах.	Владеет с отдельными пробелами способностью определять основные характеристики, параметры, показатели, требования, индивидуальные признаков, установленных в соответствующих нормативно-технических требованиях и иных нормативных документах.	Владеет на высоком уровне способностью определять основные характеристики, параметры, показатели, требования, индивидуальные признаков, установленных в соответствующих нормативно-технических требованиях и иных нормативных документах.

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	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	удовлетворительно	хорошо	отлично
				документах.	

*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	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	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	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	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 освоение индикаторов достижения компетенции ИД-1_{УК-1} ИД-1_{ПК-1} ИД-2_{ПК-1} ИД-1_{ПК-4} ИД-2_{ПК-4} в процессе освоения образовательной программы

7.4.1. Примерная тематика курсовых работ.

Раздел I. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения

Тема 1. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла.

1. Классификация и ассортимент нерыбных объектов водного промысла.
2. Классификация и ассортимент рыбных консервов.
3. Особенности химического состава рыбы в сравнении с мясом.
4. Ассортимент соленой рыбы.
5. Способы замораживания рыбы.

Тема 2. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров.

1. Отечественный рынок мяса убойных животных.
2. Ксенобиотики в мясе, их источники, распределение в ткани, влияние на организм человека.
3. Классификация мяса кур при международных поставках.
4. Хранение мяса в среде МГС (модифицированная газовая среда).
5. Товарное соседство при хранении мяса и его транспортировании.
6. Способы удлинения сроков хранения охлажденного мяса.
7. Оболочки для вареных колбас.
8. Методы выявления фальсификации мясных консервов.
9. Классификация мясных полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами.
10. Характеристика перепелиных, цесариных, страусиных яиц

Тема 3. Товароведение молочных товаров.

1. Отечественный рынок молока и молочных продуктов.
2. Современный ассортимент питьевого молока и направления его совершенствования.
3. Упаковка для питьевого молока и молочных продуктов.
4. Подтверждение соответствия питьевого молока и молочных продуктов.
5. Биопродукты в молочной промышленности.
6. Современный ассортимент сливочно-растительных спредов.
7. Характеристика ассортимента мягких сыров на российском рынке.
8. Классификация твердых сычужных сыров.
9. Направления использования сухого молока.
10. История возникновения мороженого.
11. Новинки на российском рынке мороженого.
12. Продукты для детского питания на молочной основе.

Тема 4. Товароведение пищевых жиров.

1. Характеристика веществ, сопутствующих жирам.
2. Роль ω -3 и ω -6 кислот в обменных процессах организма человека.
3. Характеристика ассортимента жидких растительных масел.
4. Характеристика твердых растительных масел.
5. Потребительские свойства и ассортимент оливкового масла.
6. Биологическая ценность маргаринов и их значение в питании человека.
7. Потребительские свойства и особенности производства спредов.
8. Использование нетрадиционного сырья в производстве спредов.
9. Характеристика ассортимента майонезов.
10. Классификация и направления использования различных марок маргаринов.

Тема 5. Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров.

1. Товароведная характеристика и оценка качества круп из риса, реализуемых в торговой сети г. Нальчика.
2. Товароведная характеристика и оценка качества макаронных изделий, реализуемых в торговой сети г. Нальчика.
3. Товароведная характеристика и оценка качества муки, реализуемой в торговой сети КБР.
4. Товароведная характеристика и оценка качества хлебобулочных изделий.
5. Товароведная характеристика и оценка качества булочных изделий.
6. Товароведная характеристика и оценка качества круп из пшеницы, реализуемых в торговой сети г. Нальчик.
7. Товароведная характеристика и оценка качества зернобобовых культур, реализуемых на рынках КБР.
8. Товароведная характеристика и оценка качества сухарных и бараночных изделий, реализуемых в торговой сети г. Нальчик.
9. Товароведная характеристика и оценка качества гречневой крупы, реализуемой в торговой сети КБР.
10. Товароведная характеристика и оценка качества хлеба, реализуемого в торговой сети г. Нальчика.

Тема 6. Товароведение плодоовощных товаров.

1. Оценка качества и анализ ассортимента консервированных овощей, реализуемых в сети супермаркета «Караван».
2. Товароведная характеристика и оценка качества свежего и сушеного винограда, реализуемого в торговой сети г. Нальчик.
3. Товароведная характеристика и оценка качества замороженных плодов и овощей, реализуемых в торговой сети г. Нальчик.
4. Товароведная характеристика и оценка качества продовольственного картофеля, реализуемого в торговой сети г. Нальчик.
5. Сравнительная характеристика ассортимента и оценка качества плодово-ягодных консервов
6. Сравнительная характеристика и оценка качества овощных соков, реализуемых в торговой сети.
7. Товароведная характеристика и оценка качества семечковых плодов, реализуемых в торговой сети г. Нальчик.
8. Товароведная характеристика и оценка качества капустных овощей, реализуемых в торговой сети г. Нальчик.

9. Товароведная характеристика и оценка качества яблок, реализуемых в торговой сети г. Нальчик.

10. Товароведная характеристика и оценка качества плодовых соков, реализуемых в торговой сети г. Нальчик.

Тема 7. Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий.

1. Товароведная характеристика и оценка качества шоколадных изделий, реализуемых в розничной торговой сети г. Нальчик.

2. Товароведная характеристика и оценка качества сахара-песка, реализуемого в торговой сети г. Нальчик.

3. Товароведная характеристика и оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий, реализуемых в торговой сети г. Нальчик.

4. Товароведная характеристика и оценка качества мёда натурального, реализуемого в торговой сети г. Нальчик.

5. Товароведная характеристика и оценка качества крахмала и крахмалопродуктов, реализуемых в торговой сети КБР.

6. Товароведная характеристика и оценка качества сахара –рафинада, реализуемого в торговой сети г. Нальчик.

7. Товароведная характеристика и оценка качества карамели, реализуемой в торговой сети КБР.

8. Товароведная характеристика и оценка качества печенья.

9. Товароведная характеристика и оценка качества пряничных изделий, реализуемых в торговой сети г. Нальчик.

10. Товароведная характеристика и оценка качества халвы, реализуемой в торговой сети КБР.

Тема 8. Товароведение вкусовых товаров.

1. Товароведная характеристика и оценка качества ликероводочных изделий, реализуемых в торговой сети г. Нальчик.

2. Товароведная характеристика и оценка качества чая черного байхового, реализуемого в торговой сети г. Нальчик.

3. Товароведная характеристика и оценка качества пива, реализуемого в торговой сети г. Нальчик.

4. Товароведная характеристика и оценка качества кофе жареного, реализуемого в розничной торговой сети г. Нальчик.

5. Товароведная характеристика и оценка качества натуральных соков на примере торгового предприятия.

6. Товароведная характеристика и оценка качества чая зеленого байхового, реализуемого в торговой сети г. Нальчик.

7. Товароведная характеристика и оценка качества кофе натурального растворимого, реализуемого в розничной торговой сети г. Нальчик.

8. Товароведная характеристика и оценка качества плодовых соков, реализуемых в розничной сети г. Нальчик.

9. Товароведная характеристика и оценка качества табачных изделий, реализуемых в розничной сети г. Нальчик.

10. Товароведная характеристика и оценка качества безалкогольных напитков, реализуемых в торговой сети г. Нальчик.

11. Товароведная характеристика и оценка качества алкогольной продукции – водки, реализуемой в КБР.

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

1. По образу жизни все рыбы подразделяют на:

- а. морские
- б. пресноводные
- в. полупроходные
- г. проходные
- д. переходные

2. С учетом зрелости осетровых рыб различают икру

- а. зернистую
- б. паюсную
- в. ястычную
- г. пробойную
- д. солено-вяленую

3. К морским рыбам относятся

- а. стерлядь
- б. налим
- в. скумбрия
- г. сом
- д. сельдь

4. Все рыбные консервы за исключением шпрот, сардин и крабовых выпускают следующих сортов

- а. высший
- б. высший и первый
- в. первый и второй
- г. высший, первый и второй
- д. на сорта не делят

5. Найдите ошибку в классификации рыбных консервов

- а. натуральные
- б. в томатном соусе
- в. в масле
- г. паштеты
- д. пасты
- е. в бульоне
- ж. в желе
- з. рыбо-растительные

6. Места наложения ветеринарных клейм на туше баранины:

- а. в области каждой лопатки и бедра (всего 4)
- б. в области одной из лопаток и одного бедра (всего 2)
- в. одно клеймо на лопатке
- г. одно клеймо на бедре

7. Мясо имеет температуру в толще бедра минус 8°C. Охарактеризуйте термическое состояние мяса.

- а. замороженное
- б. охлаждённое
- в. остывшее
- г. подмороженное

8. По классификации мяса, остывшим считается мясо с температурой в толще мышц, (°C):

- а. 33-38
- б. не ниже 12
- в. не выше 12
- г. от 0 до 4
- д. не выше -6

9. Круглым клеймом маркируют:

- а. все виды мяса первой категории упитанности
- б. все виды мяса 1-й категории упитанности, говядину 1 категории и свинину 4-й категории
- в. все виды мяса 1-й категории упитанности и свинину пятой категории
- г. мясо хряков
- д. свинину 3-й категории

10. К белкам мышечной ткани относятся:

- а. коллаген
- б. миозин
- в. актин
- г. миоген
- д. ретикулин

11. Группой чистоты молока определяют:

- а. механические примеси
- б. отстой белковых частиц
- в. минеральные примеси
- г. комочки жира

12. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:

- а. голландский, российский;
- б. швейцарский, горноалтайский;
- в. колбасный;
- г. брынза, сулугуни

13. Кислотность молока принято выражать в:

- а. градусах Тернера
- б. градусах Кеттсторфера
- в. градусах Цельсия
- г. кг/м³

14. Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают:

- а. по 25-бальной системе;
- б. по 20-бальной системе;
- в. по 100-бальной системе;
- г. не оценивается по бальной системе.

15. По происхождению жиры подразделяют:

- а. животные
- б. растительные
- в. синтетические
- д. комбинированные

16. Кукурузное масло вырабатывают из:

- а. початка
- б. зерна
- в. зародыша
- г. муки

17. Оливковое масло вырабатывается из:

- а. ягоды
- б. косточки
- в. мякоти плодов
- г. смеси

18. В зависимости от рецептуры и назначения майонез делят:

- а. столовый
- б. белковый
- в. любительский
- г. с пряностями

1. В эндосперме пшеницы количественно преобладает содержание:

- а. крахмала
- б. азотистых соединений
- в. клетчатки
- г. воды

2. Вид крупы определяется:

- а. содержанием доброкачественного ядра
- б. зерновой культурой
- в. размерами крупинки
- г. обработкой ядра зерна

3. Крупу «Артек» подразделяют на:

- а. марки
- б. номера
- в. категории
- г. сорта

4. Пшеничное тесто готовят.....способом.

- а. заварным и опарным
- б. безопарным и опарным
- в. на кислых заквасках и безопарным
- г. на кислых заквасках и заварным

5. Батоны нарезные вырабатываются из пшеничной муки следующих сортов:

- а. первого и второго
- б. высшего и первого
- в. экстра и высшего
- г. крупчатки и высшего

6. Какие овощи относят к генеративным?

- а. картофель и морковь;

- б. томаты и огурцы;
- в. капусту и лук;
- г. шавель и шпинат.

7. Какие орехи относят к настоящим?

- а. грецкие;
- б. фисташки;
- в. фундук;
- г. арахис.

8. Какое заболевание (повреждение) картофеля относят к недопустимым:

- а. фитофтороз;
- б. паршу;
- в. повреждение проволочником;
- г. позеленение.

9. Какие виды плодов и овощей являются холодоустойчивыми?

- а. цитрусовые плоды;
- б. картофель;
- в. лук и чеснок;
- г. бананы и ананасы.

10. В пониженной относительной влажности при хранении (75-77%) нуждаются?

- а. морковь и свекла;
- б. капустные овощи;
- в. лук и чеснок;
- г. укроп и петрушка.

11. К крахмалопродуктам относят:

- а. модифицированный крахмал
- б. патоку
- в. ксилит
- г. сорбит
- д. халву

12. Животный крахмал это:

- а. ксилит
- б. сорбит
- в. гликоген
- г. целлюлоза

13. Крахмал дает синее окрашивание с:

- а. бромной водой
- б. раствором KMnO_4
- в. аммиачным раствором Ag_2O
- г. Иодом

14. Декстрины образуются при следующих процессах:

- а. выпечке хлеба
- б. глажении накрахмаленного белья
- в. брожении глюкозы белья
- г. варке картофеля

15. Выберите вещества, которые являются природными полимерами?

- а. крахмал
- б. гликоген
- в. целлюлоза
- г. лактоза

16. При производстве конфет пралиновую конфетную массу готовят из:

- а. обжаренных орехов
- б. обжаренных масличных семян
- в. взорванных круп
- г. зерен какао
- д. зерен кофе

17. Срок хранения карамели зависит от:

- а. температурно-влажностного режима
- б. вида начинки
- в. кислотности

г. массовой доли общей золы

д. массовой доли золы, нерастворимой в 10% соляной кислоте

18. В зависимости от технологии производства шоколад различают:

а. обыкновенный с добавлениями

б. с начинками

в. десертный

г. пористый

19. По физико-химическим показателям шоколад десертный от шоколада обыкновенного отличается:

а. массовой долей жира

б. содержанием сахара

в. степенью измельчения (степени дисперсности)

г. массовой долей золы, нерастворимой в 10% соляной кислоте

20. При производстве зеленого байхового чая отсутствуют операции:

а. скручивание

б. сушка

в. завяливание

г. сортировка

д. ферментация

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

1 рейтинг-контроль

1. Рыба и рыбные товары. Основы систематизации промысловых рыб.
2. Классификация рыб по образу жизни и другим признакам.
3. Групповой ассортимент, пищевая ценность и безопасность рыбных товаров из объектов водного промысла.
4. Характеристика товарного ассортимента. Живая рыба.
5. Требования к качеству мороженого рыбного филе по органолептическим показателям
6. Кулинарные рыбные полуфабрикаты. Вяленые, сушеные и копченые продукты.
7. Икра. Консервы и пресервы из рыбы.
8. Нерыбные морепродукты. Основы систематизации нерыбных морепродуктов
9. Особенности пищевой ценности морепродуктов. Проблема безопасности
Товарный ассортимент морепродуктов.
10. Мясо и мясные товары. Мясо убойных животных. Пищевая ценность и потребительские свойства мяса.
11. Классификация и кодирование основных видов мяса убойного скота. Ассортимент.
12. Факторы, формирующие потребительские свойства мяса убойных животных.
13. Требования к качеству и безопасности мяса. Дефекты.

2 рейтинг-контроль

1. Классификация мяса птицы. Кодирование. Ассортимент. Требования к качеству и безопасности. Дефекты. Режимы хранения и сроки годности.
2. Субпродукты мясные и птичьи обработанные. Пищевая ценность и потребительские свойства.
3. Классификация и ассортимент субпродуктов
4. Колбасные изделия. Продукты из свинины и других видов мяса.
5. Классификация и кодирование колбасных изделий.
6. Ассортимент колбасных изделий.
7. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Дефекты.
8. Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Классификация, кодирование и
ассортимент.
9. Консервы мясные и мясосодержащие. Пищевая ценность и потребительские свойства.
10. Яйца птицы и куриные яйца. Характеристика яиц. Пищевая и энергетическая ценность.
11. Классификация и основы производства яичных продуктов.
12. Требования к качеству яичных продуктов.

3 рейтинг-контроль

1. Классификация и ассортимент кисломолочной продукции

2. Продукты на основе молочного жира.
3. Сыры и сырные продукты. Классификация и ассортимент сыров.
4. Молочные консервы. Сгущенные и концентрированные молочные консервы. Сухие молочные продукты
5. Мороженое. Формирование потребительских свойств.
6. Общие сведения о продуктах для детского питания на молочной основе.
7. Классификация пищевых жиров. Свойства жиров.
8. Пищевая ценность жиров. Жирные кислоты.
9. Непредельные жирные кислоты. Вещества, сопутствующие жирам.
10. Физико-химические показатели качества жиров и масложировых товаров.
11. Классификация и ассортимент растительных масел. Пищевая ценность.
12. Экспертиза качества растительных масел.
13. Классификация маргаринов. Экспертиза качества. Дефекты маргаринов
14. Классификация спредов и топленых смесей. Майонезы и соусы майонезные.
15. Экспертиза качества спредов, топленых смесей, майонезов.

7.3.4. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию

1. Молоко коровье. Пищевая ценность. Химический состав молока. Особенности химического состава. Особенности химического состава молока других сельскохозяйственных животных.
2. Физические и химические свойства молока. Полидисперсные свойства, плотность, кислотность молока. Ассортимент молока.
3. Оценка качества молока. Требования к качеству по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности.
4. Кисломолочные продукты. Пищевая ценность, сущность молочно-кислого брожения. Термостатный и резервуарный способы производства жидких кисломолочных продуктов. Продукты молочно-кислого и смешанного брожения.
5. Ассортимент кисломолочных продуктов (жидкие, творог, сметана). Характеристика. Отличительные особенности био-йогурта и био-кефира.
6. Сыры. Пищевая ценность. Схема производства сычужных сыров. Классификация, ассортимент твёрдых, полутвёрдых, мягких, рассольных, плавленых сыров.
7. Оценка качества сычужных сыров. Балльная оценка и определение товарного сорта. Дефекты вкуса, консистенции, рисунка, внешнего вида. Физико-химические показатели. Хранение сыров.
8. Сливочное и топленое масло. Пищевая ценность, схема производства сливочного масла традиционным способом и преобразованием высокожирных сливок. Физико-химические основы, получение сливочного масла.
9. Ассортимент сливочного масла и его характеристика. Оценка качества сливочного масла, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение сливочного масла.
10. Растительные масла. Масличные культуры. Схема производства растительных масел методом прессования и экстракции. Рафинация растительных масел.
11. Характеристика ассортимента жидких и твёрдых растительных масел. Особенности жирнокислотного состава. Использование.
12. Оценка качества растительных масел. Упаковка, маркировка, хранение растительных масел.
13. Животные топленые жиры. Общая характеристика. Схема производства. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
14. Маргарин. Особенности состава и пищевая ценность. Сырьё, схема производства. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение.
15. Майонез. Особенности состава и пищевая ценность. Схема производства майонеза. Классификация, ассортимент. Оценка качества, хранение майонеза.
16. Экономические аспекты развития животноводства и мясной промышленности в стране. Убой и переработка скота. Технологические дефекты. Ветеринарно-санитарный контроль в производстве мяса и мясопродуктов.
17. Классификация мяса убойных животных по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию. Разделка туш на отрубы. Товароведная маркировка.
18. Химический состав и пищевая ценность мяса. Соотношение тканей в мясе. Автолитические послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса при хранении
19. Мясо птицы. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.

20. Продукты из мяса и колбасные изделия. Отличительные признаки. Формирование качества в процессе производства. Роль посола, копчения, тепловой обработки, сушки в формировании потребительских свойств.
21. Классификация и характеристика ассортимента продуктов из свинины.
22. Сырьё и материалы колбасного производства. Классификация колбасных изделий и характеристика ассортимента колбас, вырабатываемых в соответствии с ГОСТ и ГОСТ Р.
23. Требования к качеству продуктов из мяса и колбасных изделий. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
24. Мясные полуфабрикаты. Классификация в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом. Мясные консервы. Сырьё и основы технологии мясных консервов. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
25. Пищевые яйца и яичные товары. Классификация и требования к качеству яиц и яичных товаров. Упаковка, маркировка, хранение яиц и яичных товаров.
26. Классификация промысловых рыб на семейства, роды, виды, по месту обитания, размеру, жирности. Строение рыбы, пищевая ценность рыбы.
27. Характеристика основных семейств промысловых рыб.
28. Нерыбные морепродукты. Ракообразные, моллюски (головоногие, двустворчатые), иглокожие, морские водоросли. Пищевая ценность, использование.
29. Рыба живая, охлаждённая, мороженая. Ассортимент. Болезни рыб. Особенности автолитических процессов. Способы разделки охлаждённой и мороженой рыбы. Товарные сорта мороженой рыбы. Хранение.
30. Рыба солёная. Способы посола. Ассортимент солёной рыбы. Товарные сорта, требования к качеству. Хранение.
31. Рыба вяленая, горячего и холодного копчения. Ассортимент. Товарные сорта. Хранение. Балычные изделия. Характеристика.
32. Рыбные консервы. Классификация. Тара для консервов. Схема производства. Процессы при стерилизации. Требования к качеству. Маркировка. Изменение консервов при хранении. Характеристика пресервов.
33. Икра. Пищевая ценность. Ассортимент. Характеристика икры осетровых рыб, икры лососевых рыб. Требования к качеству. Хранение.
34. Классификация и характеристика зерновых культур.
35. Классификация и характеристика основных видов и товарных сортов пшеничной и ржаной муки.
36. Товароведная характеристика круп, оценка качества.
37. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Показатели качества.
38. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Показатели качества.
39. Классификация и ассортимент карамели.
40. Классификация, ассортимент, показатели качества и дефекты шоколада.
41. Классификация и ассортимент конфет.
42. Товароведная характеристика и ассортимент мучных кондитерских изделий.
43. плодов Классификация свежих плодов и овощей.
44. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения.
45. Особенности и овощей как объектов товародвижения.
46. Оценка качества свежих плодов и овощей.
47. Физиологические особенности тропических и субтропических плодов и овощей.
48. Классификация тропических и субтропических плодов и овощей.
49. Классификация и характеристика основных способов консервирования плодов .
50. Товароведная характеристика и ассортимент плодовоовощных консервов.
51. Товароведная характеристика и ассортимент плодово-ягодных консервов.
52. Товароведная характеристика и ассортимент плодово-ягодных консервов.
53. Товароведная характеристика замороженных плодов и овощей.
54. Товароведная характеристика и ассортимент этилового спирта.
55. Товароведная характеристика и ассортимент водок.
56. Товароведная характеристика и ассортимент бренди и коньяка.
57. Классификация, товароведная характеристика и ассортимент вин.
58. Классификация и ассортимент национальных крепких алкогольных напитков.
59. Ассортимент и классификация минеральных вод.
60. Классификация и ассортимент чая.

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. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93520> (дата обращения: 25.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

2. Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. - Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2014. - 240 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5261

3. Кажаяева, О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров : учебное пособие / О.И. Кажаяева ; Кафедра региональной экономики, Министерство образования и науки Российской Федерации. - Оренбург : ОГУ, 2015. - 125 с. : табл. - Библиогр.: с. 103-110. - ISBN 978-5-7410-1329-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=439010>

4. Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учебное пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1773-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168709> (дата обращения: 25.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

При изучении дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» необходимо учитывать особенность Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования – их компетентностную ориентацию, которая нацелена не на сумму усвоенной информации, а на способность человека действовать в различных ситуациях.

Главной целью реализации компетентностного подхода является формирования и развития профессиональных навыков студентов, увеличение доли участия обучающихся в учебном процессе через широкое использование активных и интерактивных форм проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, дискуссий, компьютерных симуляций, долевых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий, результатов работы студенческих исследовательских групп, вузовских и межвузовских телеконференций) в сочетании с внеаудиторной работой.

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается выполнением и защитой курсового проекта и экзаменом.

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 выполнению практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практической работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим работам (см. учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»). Студент должен тщательно готовиться к практическим 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.).

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контролях 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.

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/A от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Российская торговля	http://www.rtpress.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	http://www.garant.ru;
Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.	http://docs.cntd.ru/document/gost-7442-2002

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 (№№ 109, 201, 212) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, Мультимедиа-проектор NECProjektorNP215G. Персональный компьютер Celeron
2.	Практические занятия	Аудитории (№№ 109, 201, 212) для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторное оборудование: 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», анализатор молока «Клевер-2», термометр метеорологический стеклянный ТМ-6. колба нагреватель ЛТН-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, учебные макеты мясных товаров, образцы товаров растительного и животного происхождения, набор гистологических препаратов, плакаты «Товароведение продовольственных товаров» (ИЦ «Академия». 2005) – серия из 30 шт., монитор Hotron 775 FT, монитор LG, процессор, принтер Samsung ML-2015
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет, ауд. №311), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютеры с выходом в Интернет